Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина,
Н. Я. Карцева

Русская кухня

Деловая
литература
Москва
2000


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга рассказывает об истории русской кухни, посуды, утвари, о традициях русского застолья. На основании изучения материалов летописей, монастырских уставов, дипломатических протоколов, столовых обиходников московской знати, этнографических источников, «Домостроя», «Росписи царских кушаний» и других источников воссозданы рецептуры и технология приготовления забытых блюд, количественные значения старинных мер массы и объема жидких и сыпучих продуктов, определено происхождение названий блюд, проведены исторические параллели с современной кухней. В книге содержится около 1000 рецептур блюд и напитков. Дан обширный список литературных источников.

Для студентов вузов и учащихся специальных учебных заведений, изучающих технологию продукции общественного питания, технологию приготовления пищи, историю кулинарии, русскую кухню. Предприниматели, фермеры найдут в книге описание традиционных рецептов солений, маринадов, варенья. Кроме того, книга представляет интерес для практических работников, занимающихся питанием иностранных туристов, а также для самых широких читательских кругов.

- Николай Ковалев, Маргарита Куткина, Наталия Карцева
  -
  - Введение
  - Глава первая. Русская кухня
    - О русской национальной кухне
    - Рациональное зерно народной кулинарии
    - Народная и профессиональная кулинария
    - Старинная кухня и современность
    - Русская поварня
    - Столовая посуда и приборы
    - Сервировка стола
  - Глава вторая. Заготовки
    - Против порчи продуктов
    - Способы заготовки продуктов на Руси
    - Традиционные способы домашнего консервирования
    - Пастеризация и стерилизация
  - Глава третья. Что ели и пили в старину
    - Летописные источники
    - «Роспись царским кушаньям»

- «Книги во весь год в стол ествы подавать»
- Роспись наследства боярина Н. И. Романова
- Столовая книга боярина Б. И. Морозова
- Дипломатические протоколы
- Житие Феодосия Печерского
- Монастырские уставы
- Столовая книга патриарха Филарета Никитича
- Расходная книга кушаньям патриарха Адриана
- Этнографические источники

○ Глава четвертая. Закуски русского стола

-
- Приправы
- Заправки
- Маринады
- Соус майонез
- Закуски холодные из овощей и грибов
- Закуски из мяса
- Закуски из рыбы
- Закуски на хлебе
- Закуски из яиц
- Окрошки закусочные
- Горячие закуски

○ Глава пятая. Крупы и бобовые

-
- Крупы
- Новые виды круп
- Каши в столе русских людей
- Варка каш
- Забытые виды каш
- Изделия из каш
- Блюда из бобовых

○ Глава шестая. Супы

-
- Ухи
- Щи
- Борщи
- Калья, рассольники
- Селянки
- Супы из круп и бобовых
- Супы молочные
- Супы-пюре
- Бульоны
- Супы холодные
- Супы сладкие

- Глава седьмая. Горячие соусы
  -
  - Взвары
  - Современные соусы
- Глава восьмая. Блюда из яиц, творога и сыра
  - Блюда из яиц
  - Блюда из творога
  - Блюда из сыра и с добавлением сыра
- Глава девятая. Блюда из овощей и грибов
  - Овощи в старинной русской кухне
  - Современные блюда из самых древних овощей Руси
  - Современные блюда из разных овощей
  - Забытые блюда из овощей
  - Блюда из грибов
- Глава десятая. Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов
  - Рыбные блюда в русской кухне
  - Нерыбные морепродукты
  - Блюда из рыбных консервов
- Глава одиннадцатая. Мясные блюда
  - Мясо на русском столе
  - Блюда из потрохов и сбоя
- Глава двенадцатая. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика
  - Старинные блюда из домашней птицы
  - Современные блюда из домашней птицы и кролика
  - Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи
- Глава тринадцатая. Напитки
  - Напитки русского стола
  - Горячие напитки
  - Холодные напитки
  - Хмельные напитки
- Глава четырнадцатая. Сладкие блюда
  -
  - Компоты
  - Кисели
  - Желе
  - Кремы
  - Разные сладкие блюда
  - Мороженое
  - Русские сласти
  - Орехи

- Глава пятнадцатая. Пресное тесто и изделия из него
  -
  - Вареные изделия из пресного теста
  - Жареные изделия из пресного теста
  - Выпеченные изделия из пресного теста
  - Пряники, коврижки, козули
- Глава шестнадцатая. Дрожжевое тесто и изделия из него
  - Хлеб — всему голову
  - Дрожжевое тесто
  - Фарши
- Таблица перевода массы в объем
- Маленький словарь кулинарных терминов
- Словарь забытых слов столового обихода
- Литература

- notes
  - 1

Николай Ковалев, Маргарита Куткина, Наталия Карцева
Русская кухня

Отраслевой центр повышения
квалификации Министерства торговли
Российской Федерации

Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина,
Н. Я. Карцева

Русская кухня

Учебное пособие

Рекомендовано
Министерством торговли
Российской Федерации
в качестве учебного пособия
для студентов высших учебных заведений



Деловая
литература
Москва
2000

Введение

Русская национальная кухня прошла длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

I этап: IX–XI вв. (домонгольский период). Он характеризуется объединением союзов славянских племен в единую древнерусскую народность. Сформировалась территория Древнерусского государства — Русская земля во главе с Киевом. Она заняла огромное пространство от нижнего течения Дуная до Финского залива и Ладожского озера. С крещением Руси в 988 г., принятием православия как единой государственной религии восточно-славянские племена осознали свое этническое единство, сплотились в общей борьбе за целостность и независимость своей земли. Возникло понятие «отчизна», сформировались единый русский язык, культура, бытовые особенности, появились общие традиции питания. Стало возможным говорить о русской кухне как части национальной культуры.

Необъятные просторы Русской земли и бесконечно разнообразные ее природные и климатические условия обусловили широкий ассортимент продуктов питания, который гармонично сочетал продукты земледелия и скотоводства, огородничества и рыболовства. Большим подспорьем в питании были охота, собирательство грибов и ягод, бортничество.

Принятие православия резко изменило традиции питания. Посты, составляющие большую часть года (192–216 дней), привели к разделению пищи на постную и скоромную. Разделение русского стола на постный и скоромный оказало огромное влияние на дальнейшее развитие русской народной кухни и явилось одной из основных черт, отличающей ее от кухонь других народов.

Вместе с православием из Византии в Киевскую Русь было привнесено употребление пшеничного дрожжевого хлеба, используемого в богослужении. Некоронованным королем русского стола стал кислый на дрожжах хлеб из ржаной муки. Ели хлеб в будни и праздники при каждой трапезе. К хлебу сложилось уважительное отношение, которое прививалось в семьях с детства.

Традиционная пища древнерусского народа отражала характер земледелия, главным образом зернового. Ведущее место в питании занимали **хлебные, мучные, крупяные блюда.** Разнообразие способов приготовления блюд обусловливалось повсеместным распространением (начиная с XII в.) русской печи,

которая имела универсальные свойства: в ней можно было варить, тушить, жарить, печь, сушить. Кроме хлеба, из кислого теста стали печь пироги с различными начинками, оладьи, блины. Пекли их из разной муки: на севере — из ячменной и ржаной, в средней полосе — из овсяной и гречневой, на юге — из просяной. На скорую руку готовили лепешки и сочни из пресного теста, заменявшие порой хлеб. Из муки приготовляли своеобразные мучные каши, которые ели с салом, маслом, молоком или без них. Эти простые в своей основе блюда встречаются как у славянских, так и у неславянских народов Восточной Европы. В различных районах России пшеничную, ржаную, гречневую муку запаривали или заваривали, получая затирухи, заварухи, саламаты. Часто при этом добавляли солод. Осоложенная масса приобретала сладкий вкус. Исстари запаривали, а затем сушили и толкли овес. Полученное толокно разводили водой или молоком. Его варили или ели сырым с квасом в густом либо жидком виде, или пили как напиток.

Традиционными русскими блюдами были также **мучные (заквашенные) кисели** — овсяный, ржаной, гороховый, входившие в повседневный и обрядовый стол. Делали их густыми, солеными или сладкими, подавали с холодным молоком (гороховый — с постным маслом).

Из муки и солода (пшеничного, ячменого) варили квас и пиво. Хлебный квас был главным повседневным и праздничным напитком русских. Повсеместно из пресного теста готовили лапшу, она считалась праздничным кушаньем.

Еще большее значение, чем мучные блюда, в повседневном питании русского народа имели **каши.** Кроме того, из крупы готовили похлебки, начинки для пирогов. Вся эта хлебная, мучная, крупяная пища составляла основу русского стола. Овощные, молочные, мясные, рыбные блюда для подавляющего большинства населения были в большей или меньшей степени дополнением к ней.

Из овощей особенно много потребляли русские люди **белокочанную капусту.** Ее ели в свежем виде, а также квашеной, тушеной, вареной. Большую роль в питании играли **репа и брюква.** В старину эти овощи называли одним словом «репа». Репу пекли, варили, парили, вялили, фаршировали, готовили похлебки — репицы, репню. Много ели на Руси **лука и чеснока.** На это обращали внимание приезжавшие иностранцы *(Ибн Фадлан, XI в.).* В многочисленные посты пишу скрашивала **редька. А** без **соленых огурцов** не только повседневный, но и праздничный стол невозможно было представить. С древних времен на Руси занимались выращиванием **фруктов** (яблок, груш,

слив). Однако долгое время в летописях они упоминаются как овощи. Сливы солили; яблоки мочили, квасили, иногда вместе с капустой.

Немаловажным подспорьем в столе народа были **грибы, ягоды, травы** (щавель, крапива, борщевик, сныть и др.), **дикий чеснок** (черемша), **черемуха, орехи.** Русская кухня знала множество рецептов, где они использовались.

Земледелие давало еще один важный продукт — **растительное масло** (в северной и средней полосе России — льняное, в южной — конопляное, маковое, ореховое). Из-за многочисленных постов «постному» маслу принадлежала огромная роль в питании населения.

Потребление мяса было ограничено как длительными постами и еженедельными постными днями, так и недостатком средств у большей части населения страны. Но мясная пища была исконно русской. Блюда готовили **из мяса крупного и мелкого домашнего скота и птицы.** По мере того как лошадь становилась рабочим животным, сокращалось употребление ее мяса в пищу. Памятники VIII–X вв. свидетельствуют, что конину употребляли только в голод и в походах.

На Руси долго не ели телятину. Объяснялся этот запрет заботой о сохранности молодняка. В XI–XII вв. религиозному запрету подвергалось употребление медвежатины, дичи и белок, пойманных силками; позднее — голубей и журавлей.

В летописях XI–XII вв. говорится об охотничьих угодьях — «тетеревятниках». Дичь и зверина (дикие животные) были большим подспорьем в питании наших предков.

Немаловажное значение имело **рыболовство,** распространенное повсеместно. Разнообразие блюд из рыбы, появившихся в этот период, в значительной степени обогатило русский постный стол, так как в ряде постов было разрешено ее употребление.

Распространенным питьем русских людей были **квасы, меды, пиво.** Меды и пиво пили в основном на пирах в качестве крепких напитков.

В целом пища знатных и богатых людей не отличалась от пищи простого народа, а лишь дополнялась привозными пряностями, вином, фруктами.

Период становления русской кухни в IX–XI вв. многие историки и этнографы обозначают как домонгольский.

II этап: XII—XIII вв. (монгольский период). Вражда князей, феодальные войны, обострение классовых противоречий способствовали военному и политическому ослаблению Древнерусского государства, его раздробленности. На падение на

Русь монголо-татар привело к уничтожению го родов, запустению целых областей, гибели, переселению народа, падению ремесел, торговли. Монгольский период связан с общим упадком национальной культуры. Долгие годы татаро-монгольского ига мало повлияли на нашу кухню. На род отвергал обычаи иноземцев-завоевателей. Русская кухня в целом сохраняла черты IX–XI вв.

III этап: **XIII–XVII вв. (московский период).** С середины XIII в. началось объединение русского, украинского и белорусского народов. Возникла необходимость создания централизованного государства, которое могло бы противостоять нашествию врагов с разных сторон: с севера — шведов, с юга — крымских татар и турок, с запада — немцев, поляков, литовцев, с востока — татаро-монгольской орды. Такое феодальное государство и сложилось в XIV–XV вв. вокруг Москвы. На него распространилось древнее название Русь. Западные соседи называли его Московией. С самого начала это государство развивалось как многонациональное. Происходило взаимопроникновение отдельных элементов материальной культуры, выработался ряд общих черт в языке, жилище, одежде и, конечно, кухне.

К концу XIV в. восстанавливаются русские города, развиваются торговля, ремесла, культура, необычайного расцвета достигает русская национальная кухня. Однако в ней резко обозначаются различия между кухней простого народа и кухней боярства, знати, духовенства, государя, которая становится изысканной.

С конца XV до конца XVII в. ее можно охарактеризовать как «стол московских государей». Повара-профессионалы создают на основе народной кухни сложные варианты старинных блюд, применяют новые способы тепловой обработки (варка на пару, жарка в большом количестве жира), вводят в русскую кухню ряд иностранных блюд, в основном восточного происхождения. В этот период кухня господствующих классов в целом сохраняет национальный характер, но превосходит народную разнообразием продуктов и блюд, сложностью их приготовления. В русском столе выделяется самостоятельная группа рыбных и мясных закусок: «Россольное» — рыба рассольная, голова щучья рассольная, кура рассольная и др. Салаты как смесь овощей не были свойственны народной кухне, но русский стол включал обилие овощей (огурцов, капусты, редьки), грибов, которые подавались отдельно друг от друга.

К концу XVII в. складываются основные типы русских супов: щи, борщи, кальи с солеными сливами или огурцами с курицей,

икрой (прототипы солянок и рассольников). Особую роль в столе государей играют ухи как отвар (бульон) из кур или рыбы, а также полужидкие блюда (зайцы, куры, рыбы, грибы в лапше или кашице). Супы с крупами, бобовыми, овощами (по современной терминологии) с мясом, с птицей (в скоромные дни) или вегетарианские, заправленные маковым, конопляным или ореховым молочком (в пост) сохраняют за собой название похлебок и используются в основном в столе простого народа. Славу русской кухни создавали пироги подовые выпечные и пряженые (жаренные в жире), караваи, пирожки и другой мучной приспех, который подавали в стол «меж ух».

В этот период расширяется ассортимент блюд постного стола: рыбных, грибных, овощных, крупяных. Входят в обиход морковь, свекла и блюда из них.

Русская кулинария разработала различные способы заготовки рыбы (соление, копчение, вяление, сушение и др.), обширную терминологию для обозначения частей тела рыбы (косяки, полотки, схаб и др.), разнообразные приемы тепловой обработки, широкий ассортимент блюд. Многие из блюд дошли до наших дней без особых изменений.

К концу XVII в. выработались приемы разделки мяса и кулинарного использования его. Так, говядина шла для варки в свежем («убоина разварная») или в соленом («солонина») виде. Свинину, баранину, поросят использовали для жарки в натуральном (крупным куском) или в фаршированном виде. Для длительного хранения из свинины делали ветчину. На столе знати почетное место занимали верченые блюда (жаренные на вертеле) и жаренные целыми тушками домашняя птица и дичь.

Для русской кухни древнейших времен характерно было приготовление вторых блюд в горшочке (ушное, тушеная репа с мясом и др.).

Любовью всех слоев общества пользовались **блюда из сбоя и потрохов.** Они подавались как в холодном, так и в горячем виде.

Блюда из мяса считались праздничными даже для богатых людей, поэтому подача их обставлялась особенно торжественно.

Из молочных продуктов на русском столе были: молоко (свежее, томленое, сквашенное), кислый сыр (творог) и изделия из него, коровье масло, сметана. Лапша, сваренная на молоке, являлась обязательным блюдом праздничного стола.

Вкусовое разнообразие блюд достигалось благодаря использованию различных видов растительных масел, примитивных соусов (муковников) и взваров; заправке блюд молоком; сметаной, а в пост — маковым, конопляным, ореховым молочком; употребление пряной зелени укропа, петрушки; лука и

чеснока. В качестве пряностей использовали анис, кориандр, лавровый лист, перец, гвоздику, имбирь, корицу, шафран, кардамон, черный корень (аир).

Под влиянием Востока, связанным с присоединением к Русскому государству в конце XVII в. Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири, в русский стол пришли пельмени, перемячи, манты, лапша, тавранчук, пирожки из слоеного теста (котломы), а также рис (пшено сарацинское, или брынец). С этого периода на Руси становится традиционным употребление чая, лимонов, изюма, урюка, смоквы (инжира), цукатов, варенья. Наряду с пряниками, ковригами, сладкими пирогами, известными на Руси с давних времен, на столе богатых людей появляются новые «заедки» (редька по-царьградски, морковь с имбирем в патоке, пастилы, сласти из тростникового сахара — литые леденцовые фигуры орлов, медведей, львов, птиц).

Для царского и боярских столов становится характерным обилие блюд, доходившее до 150–200 наименований; десяток перемен блюд. Каждая перемена состояла из серии одноименных блюд (например, из десятка видов соленой рыбы, жареной птицы). Каждая перемена также подчеркивалась подачей мучного приспеха нескольких наименований.

Царские пиры длились по 6–8 часов, превращаясь в помпезный ритуал. Повара-профессионалы проявляли огромную изобретательность, преображая осетров, севрюг в гигантских фантастических животных. Лебедей, гусей, уток огромных размеров на тяжелых блюдах разной формы (лебяжьих, гусиных) с ручками несли на пирах порой по 3–4 человека. Появилось стремление к украшению блюд. Из пищевых продуктов сооружались дворцы, изготовлялись литые леденцовые кремли, различные фигурки всадников, зверей и птиц.

Таким образом, в XVII в. русская национальная кухня была чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, оформлению при подаче (царский стол), но строго регламентирована по различным периодам года в соответствии с постными, скоромными и праздничными днями Уставом («Книги во весь год в столы ествы подавать»).

III этап: XVIII — начало XIX в. (период петровских реформ). XVIII в., как известно, был важным рубежом в развитии Русского государства. Россия стала империей. Территория ее значительно расширилась. Многонациональное государство стало еще более сложным по своему этническому составу. Столица государства переносится в Петербург. Реорганизуется армия, создается флот, строятся и укрепляются города, развивается промышленное производство, меняется государственное

управление, система образования и т. д.

Петровские реформы первой половины XVIII в. имели всеобъемлющий характер. Их воздействию подверглись и социальная структура, и экономика, и внешняя политика, и культура, и быт. Россия вошла в число великих держав, и ни один вопрос в межгосударственных отношениях в Европе не решался без ее участия. Разительные перемены, произошедшие в российском обществе, дали историкам основание разделить историческую эпоху на **допетровскую Русь и петровскую Россию.**

Исторический этап в развитии русской национальной кухни, связанный с петровскими реформами, наступил на рубеже XVII–XVIII вв. и длился немногим более чем столетие — до первого десятилетия XIX в. На этом этапе происходит размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Кухня господствующих классов утрачивает национальный характер. Русская знать, дворянство заимствуют элементы западно-европейской культуры, быта, кулинарные традиции, резко меняют веками сложившийся порядок русского стола.

При Петре I и Анне Иоанновне на порядок русского стола, традиции питания оказывают влияние Германия и Голландия, при Екатерине II и Александре I — Франция. Богатые вельможи, посещавшие Европу, привозили с собой иностранных поваров. В конце XVIII в. после Великой французской революции их приток в Россию был столь велик, что они почти полностью вытеснили из богатых домов кухарок и крепостных поваров. Претерпела изменение и сама поварня. Появляется новое слово «кухня», новые очаги, кухонная утварь, новые приемы тепловой обработки, новые продукты. Русские печи заменяются голландскими плитами с духовками и открытыми конфорками, на которых удобно было жарить, особенно в большом количестве жира. В дворцовых кухнях вельмож появляются вытяжные колпаки, не позволяющие кухонным запахам проникать в жилые помещения.

В екатерининскую эпоху и позднее кухни строили и отдельно, на некотором расстоянии от дворцов. Возникают кухонные корпуса, подобные поварням Московского Кремля в допетровскую эпоху. В кухонных корпусах дворцов и на кухнях простых горожан взамен славянских горшков и чугунков появились кастрюли, вместо решет и сит — дуршлаги, шумовки, шенуа, грохот, вместо секачей — мясорубки и т. д.

В кулинарии складывается два направления: национальное и иностранное. Национальное направление создавалось благодаря крепостным поварам, которые ревностно сохраняли народные традиции питания. Традиционное меню сохранялось и в

провинции в усадьбах помещиков, и в армии, и в быту простого народа. Иностранное направление формировалось поварами-иностранцами и отечественными поварами, выучившимися у иностранцев.

В наибольшей степени влияние иностранной кухни и обеденного церемониала (особенно французского) сказывалось при дворе. Стол Петра I не отличался особой изысканностью. Император потреблял простую еду, но очень горячую. Елизавета строго следила за соблюдением постов и менее других монархов могла похвастаться искусством придворных поваров. Екатерина II демонстрировала свою склонность к золотой середине. На закате лет, как свидетельствуют современники, она любила простую русскую, хотя и жирную, пищу. Что касается придворных церемониальных обедов, то они демонстрировали французский стиль и в названиях блюд; и в переменах, которые подчеркивались подачей не мучного приспеха, как в столе московских государей, а горячих закусок («антреме»); и в самой системе подачи на стол, при которой все блюда выставлялись на стол одновременно и, остывая, теряли в качестве. Стали важны не утонченный вкус блюд и изысканность форм ритуала обеденного стола, а разнообразные эксцессы, преображающие трапезу «в театр и маскарад». Так, современников поразила пышность праздника, данного князем Потемкиным в 1791 г. в честь императрицы. В зимнем саду дворца были развешены многочисленные плоды, изготовленные из драгоценностей, а ужин представлял собой аллегорическое состязание городов России, несущих дары к столу светлейшего князя.

Одним из новшеств этого периода является подача закусок как самостоятельной группы блюд. Пришедшие с Запада немецкие бутерброды, голландские и французские сыры, салаты вместе с русской икрой, балыками, просольной рыбой, ветчиной и др. составили единую подачу и даже прием пищи (завтрак).

С 70-х годов XVIII в. по западному образцу в богатых домах был введен чай в 5 часов вечера. И тогда из обеденного меню был убран мучной приспех, а сладкие пироги, пирожки и сласти были включены в вечерний чай. Русские похлебки народной кухни получили название «супы». Вошли в меню протертые супы-пюре и супы-кремы, бульоны из мяса и дичи потеснили старинные ухи. Название «уха» сохранилось только за рыбным бульоном. Наряду со старинной кальей появились солянки и рассольники с солеными огурцами. Соусы французской кухни заменили подбелы, забелы, муковники и взвары. На русском столе появились рубленые котлеты, пудинги, омлеты, яичные кашки, муссы, самбуки, различные бланманже (желе), заливные блюда из

мяса и рыбы, компоты, паштеты из рубленой печени, мяса и птицы, изделия из бисквитного, песочного и слоеного пресного теста.

Степень проникновения новшеств среди разных слоев населения была различной. В быту преобразования коснулись в основном господствующей верхушки общества. Многие поколения крестьян хранили в своих семьях переданный от отцов трудовой распорядок дня — уклад, или выть. Отменить обед или завтрак никому не было под силу. Завтрак был ранний — в 5–6 часов утра с восходом солнца. Ели много хлебного с чаем или молоком, овощи соленые или свежие, щи и др. Обед устраивали в первой половине дня (в 10–12 часов). Он состоял из 2–3 блюд с обязательным включением щей или похлебки. В летнее время во второй половине дня (2–5 часов) был полдник, состоящий из молока или чая, легкой закуски, выпечки. Ужинали вечером при заходе солнца чем-либо оставшимся от обеда, чаем, молоком. Строго соблюдали череду постных и скоромных дней. Иностранных путешественников поражало то, что на Руси постничают даже маленькие дети. По праздникам еду старались приготовить обильной. Особенно богатыми были столы на Пасху и Рождество.

Приготовлению пищи в зажиточных слоях общества всегда уделялось большое внимание: приглашали кухарок, поваров; пользовались поваренными книгами; рецепты любимых блюд, меню обедов хранили и передавали из поколения в поколение. В крестьянских, а позднее и в рабочих семьях на приготовление пищи старались затратить как можно меньше времени. Готовили утром в русской печи (в городах — на плитах) на весь день. Стряпала обычно старшая в семье женщина— «большуха».

И все же петровские реформы затронули и народную кухню. При Петре I в России появился картофель. К концу XVIII — в начале XIX в. он стал «вторым хлебом» даже на крестьянском столе. В сравнительно короткий срок возникло множество способов его приготовления. Картофель практически полностью вытеснил из многих блюд любимую в народе репу.

Сложным путем пришла на Русь фасоль. Долгое время **(XVII–XVIII** вв.) она как декоративное растение украшала помещичьи усадьбы. И только в **XIX** в. заморская гостья получила «права гражданства» в народной кухне.

V этап: XIX в. Российская империя в **XIX** в. переживала смену экономических формаций: разрушались феодальные отношения, зарождались в различных областях экономической жизни элементы капитализма.

После Отечественной войны 1812 г. на волне общего подъема

патриотизма началась борьба передовых представителей дворянства с иностранным влиянием, стал возрождаться интерес к русской национальной кухне. Однако, когда в 1816 г. тульский помещик, деятель Вольного экономического общества В.А. Левшин попытался составить первую **поваренную книгу** *(Левшин В.А. Русская поварня. М., 1816),* он вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились… ибо история русской поварни никогда не была предана описанию».

Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под влиянием французской. Однако если в **XVIII** в. было прямое заимствование иностранных блюд и вытеснение исконно русских, то в первой половине **XIX** в. начинаются сбор, и обработка русского кулинарного наследия..

Во второй половине **XIX** в. происходит реформа русской кухни. И вот парадокс! Активное участие в реформировании кухни господствующего класса приняли французские повара. Первым французским поваром, оставившим след в возрождении русской кухни, был Мари-Антуан Карем, повар при дворе Александра I. До приезда в Россию Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней и наметил пути освобождения ее от наносного влияния.

Французские кулинары подготовили целую плеяду блестящих русских поваров: Герасима и Михаила Степановых, Г. Добровольского, В. Бестужева, И. Радецкого и др. Г. Степанов и И. Радецкий составили обширные руководства по русской кулинарии.

Реформирование русской кухни коснулось в первую очередь порядка подачи блюд к столу. Был восстановлен старинный русский способ, при котором одно блюдо сменяло другое, вместо принятой в **XVIII** в. французской системы подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно. Русский способ подачи блюд вскоре нашел приверженцев и во Франции, и во всей Европе, а вместе с ним туда пришла и русская мода на закуски.

Закуски — одна из специфических особенностей русской кухни. В XIX в. их стали сервировать на отдельных столах (или в буфете). Русской кухне не было свойственно смешивание отдельных овощей для закусок. Салаты, заимствованные с Запада в **XVIII** в., первоначально готовили из одного вида овощей (салат из свеклы, салат огуречный и др.). В **XIX** в. повара-профессионалы ввели в практику смешанные салаты из сырых и вареных овощей,

винегреты.

Реформаторы сократили число перемен блюд с 10 до 4–5 и ввели такую последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими (антреме), возбуждающими аппетит. На стол больше не подавали мясо, птицу в целом виде. Перед подачей их предварительно нарезали на порции. При такой системе украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл. Реформаторы также выступили за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в **XVIII** — начале **XIX** вв., блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились бифштексы, лангеты, эскалопы, антрекоты, клопсы, котлеты отбивные и др. Была введена в практику подача основного продукта, гарнира и соуса. Гарнир также является достижением профессиональной кулинарии. В середине **XIX** в. в качестве гарнира стал широко использоваться **картофель.** В этот период национальная кухня обогатилась новой диковинкой: «золотым яблоком» — **помидорами.** Помидоры придавали своеобразный вкус супам, соусам и другим блюдам. Постный стол пополнился новым видом растительного масла — **подсолнечным,** который потеснил другие русские масла. Появились новые виды теста: белково-взбивное, миндальное. Повара-профессионалы предложили безопарный способ приготовления дрожжевого теста на прессованных дрожжах, что резко сократило процесс тестоведения. Наконец, реформаторы предложили применять точную дозировку продуктов в рецептурах блюд.

Обновление русской кухни связано с появлением ресторанов и дворянских клубов. Рестораны появились во Франции в конце XVIII в. и быстро завоевали популярность в странах Европы. Перед войной 1812 г. в обеих российских столицах насчитывалось несколько десятков ресторанов. В них сформировалась ресторанная кулинарная школа, основой которой стали русская народная кухня и лучшие достижения французской кулинарии. Одновременно с реформированием кухни господствующих классов шел другой процесс — собирание, восстановление и разработка забытых старинных русских рецептов, стихийно протекавший в провинции, в помещичьих усадьбах. В этом процессе активное участие принимали талантливые крепостные повара.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу наряду с французской кухней стала занимать одно из ведущих мест в Европе.

VI этап: XX в. (советский период). С 1917 г. наступил новый этап в жизни России: смена капиталистической экономической формации социалистической. Русская национальная кухня вступила в новую фазу своего развития. На смену трактирному и ресторанному промыслу пришло общественное питание, которое за годы советской власти превратилось в крупную отрасль народного хозяйства. Для ее нормального функционирования началась планомерная подготовка кадров через систему кулинарных школ (позднее — ПТУ), техникумов, вузов. Были созданы единые по всей стране образовательные программы, изданы учебники, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и т. д. Первый Сборник рецептур был издан в 1937 г.

Миграция населения, вызванная развитием промышленности в некогда отсталых районах царской России, освоение новых земель, бурное развитие транспорта изменили состав коренного населения отдельных регионов страны и внесли поправку в географию распространения отдельных блюд. Этому способствовало внесение национальных блюд в общий Сборник рецептур, а также составление Сборников рецептур национальных кухонь.

Одним из первых декретов советской власти православная церковь была отделена от государства. Большая часть населения страны стала атеистически настроенной. Перестали существовать пищевые запреты. Мясные, молочные блюда прочно вошли в повседневный рацион и городских, и сельских жителей. Перестали соблюдаться посты, но блюда постного стола (крупяные, овощные, грибные, рыбные) практически без изменений остались в питании народа.

Расширение сети предприятий общественного питания, развитие пищевой промышленности, появление новых продуктов и современного технологического оборудования привело к стиранию граней между отдельными национальными кухнями страны, интернационализации их, созданию так называемой советской национальной кухни. Повсюду стали готовить узбекский плов, грузинские шашлыки, украинский борщ, белорусские картофельные оладьи и т. д.

Новый этап в становлении русской кухни можно выделить со времени распада Советского Союза, с демократизацией нашего общества, с расширения экономических и культурных связей со странами Западной Европы, США и др. На улицах наших городов появилось огромное количество новых предприятий быстрого обслуживания: макдоналдсы, гриль-мастеры, кэролсы, шавермы, хот-доги и прочие. Однако, как это ни парадоксально, чем больше появляется таких предприятий, тем сильнее проявляется интерес

к русской национальной кухне, к традициям русского застолья. Очевидно, это один из инстинктов самосохранения. Вдруг всем становится ясно, что при таком засилье чуждой нам западно-европейской и американской культуры питания мы можем потерять свою, национальную. Русский философ Н. Бердяев писал, что прошлое не умирает, оно живет вокруг нас, без прошлого нет будущего. Народ, который забывает свои традиции, погибает.

Чтобы возрождать и сохранять традиции русской кухни, их надо знать, и в первую очередь специалистам общественного питания. Ознакомлению с традициями русского стола и посвящено предлагаемое читателям учебное пособие. Рассматривая ассортимент и рецептуры народных блюд с позиции науки о питании, следует отметить, что много в них рационального, предопределенного природными, историческими и социально-экономическими факторами, но много и случайного или недостаточно обоснованного, а иногда и просто нерационального. Поэтому важнейшая задача кулинаров сегодня — взять из народной кухни все лучшее и разумное, творчески развивать его и сделать достоянием всего народа. Все случайное, нерациональное, обусловленное религиозными предрассудками или нищенским образом жизни трудящихся дореволюционной России, следует отбросить, не пытаясь оправдать и утвердить из чувства ложного патриотизма.

Специалисты должны помнить, что коренное изменение рационов питания, режимов приема пищи, традиционных способов приготовления блюд, введение новых продуктов питания, пищевых добавок требует самого тщательного изучения, прежде всего с учетом народного опыта. Необдуманные новшества могут привести к трагическим ошибкам, которые не простят будущие поколения.

Глава первая. Русская кухня

О русской национальной кухне

Кухня каждого народа — неотъемлемая часть его материальной культуры, плод коллективного многовекового опыта. Традиции, связанные с едой, приемы кулинарной обработки, рецептуры блюд и их ассортимент формировались под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий. В них нашли отражение религиозные воззрения, уровень развития техники и особенности хозяйственного уклада. Известный кулинар XIX в. *К. Авдеева* писала в своей знаменитой «Ручной книге русской опытной хозяйки» (1846), что «для нас во всех отношениях здоровее и полезнее наше русское, родное, то, к чему мы привыкли, с чем свыклись, что извлечено опытом столетий, передано от отцов к детям и оправдывается местностью, климатом, образом жизни».

Однако страна наша огромна, она раскинулась от Балтийского моря до Тихого океана, от северных морей до гор Кавказа. Разнообразны ее климатические условия и различен образ жизни у северных поморов и кубанских казаков, новгородцев и дальневосточников. Поэтому и кухня у них различна. Недаром говорят: «Что город — то норов, что деревня — то обычай». Конечно, постепенно местные различия сглаживаются, но еще продолжают существовать.

№ 1. Уха донская. В. *Солоухин* писал, что уха без помидоров для донца такая же нелепица, как водка без градусов. Ее варят следующим образом. Кладут в котел зрелые помидоры, наливают немного воды разваривают их, кладут мелкую рыбу и варят. Затем красную жижу процеживают, кладут куски рыбы и варят уху.

Помидоры 300, рыбная мелочь 200, судак или другая рыба 200, специи, вода 2009[1].

№ 2. Уха карельская. Русское население Севера России варит молочную уху, научившись этому когда-то у аборигенов. Мелкую рыбу (плотву, окуней и др.) очищают, потрошат, промывают, кладут в кипящее молоко и варят 10–15 мин. Готовую уху заправляют по вкусу солью. Кладут кусочек сливочного масла.

Молоко 500, рыбная мелочь 300, масло сливочное или топленое 20, соль.

Так можно ли говорить о единой русской кухне? Существуют общие черты в блюдах всех русских людей, где бы они ни жили, как существует единый русский язык, несмотря на множество местных диалектов. Повсюду готовят закуски из редьки,

квашеной капусты, соленых огурцов, варят студни, квас. Всюду пекут пироги, пирожки, расстегаи и кулебяки; во всех русских семьях на Пасху на стол ставят куличи, сырную пасху и крашеные яйца, а на масленицу пекут блины. Испокон веков крестьянский быт у нас немыслим без каши, повсюду (разве что кроме самого юга) варят щи, готовят солянки, рассольники и окрошку. Чем же объяснить, что, несмотря на местные особенности, существует русская национальная кухня?

Общность исторических судеб

Сформировавшиеся в среднем Приднепровье славянские союзы в IX–X вв. стали основой Древнерусского государства.

Вместо старых племенных связей сложились новые в общей борьбе за целостность и независимость Руси, сформировалось этническое единство, укоренились общие бытовые и культурные традиции, общий хозяйственный уклад. Стало традиционным многоотраслевое хозяйство: земледелие и животноводство, рыболовство, охота и бортничество, а позднее пчеловодство, садоводство и огородничество. Это определило основные черты русской национальной кухни: гармоничное сочетание самых разнообразных продуктов животного и растительного происхождения и многообразие приемов их обработки. Здесь же, на берегах Днепра и Славутича, почти 3000 лет тому назад возник прототип русской печи, которая много веков верой и правдой служила нашим предкам. Она отапливала и вентилировала жилье, в ней пекли хлебы, готовили пищу, на ней спали и проращивали солод, сушили одежду, за печью хранили припасы, а под ней — кухонную утварь и топливо, она создавала уют и определяла рабочие места в избе.

Особенности русской печи определили многие характерные черты нашей национальной кухни: обилие выпечных изделий, запеченных, тушеных, пареных и вареных блюд, жарку мяса крупными кусками, а поросят и птицу — тушками и др. В дальнейшем, расселяясь на огромных пространствах Евразии, наши предки на новых местах бережно хранили традиции своих родных мест, типы жилищ, конструкцию печи, способы приготовления пищи и ее характер. Даже феодальная раздробленность, как это ни парадоксально, способствовала сохранению традиций приготовления пищи, так как князья, переселяясь в свои уделы, брали с собой не только дружину, книжников, но и мастеров: печников, гончаров, бондарей, квасоваров и поваров.

Распространившись по всей территории Руси, русская печь придала совершенно особый характер блюдам нашей национальной кухни и способствовала сохранению его на протяжении многих веков. Ее особенность повлияла и на форму посуды, и на конструкцию кухонного инвентаря (глиняные горшки, корчаги, латки, сковороды, ухваты, сковородники, половники с длинной ручкой и др.). Форма славянского горшка пластически выразительна и утилитарно удобна и для приготовления пищи, и для ее подачи на стол. Почти сферическое тулово обеспечивает минимальную наружную поверхность при максимальной емкости. Это создает особый щадящий тепловой режим варки с сохранением температуры содержимого в течение длительного времени. Благодаря малой площади зеркала испарения уменьшается потеря влаги и летучих веществ, а небольшая площадь дна и низкая теплопроводность глины обеспечивают равномерный нагрев и уменьшают опасность подгорания пищи. Все это придает блюдам, приготовленным в керамических горшках, особые вкус и аромат. Только в глиняных горшках можно парить рябину, калину, черемуху, солодить тесто и проводить ряд других кулинарных операций, которые нельзя осуществить в другой посуде. Поэтому до настоящего времени ее нельзя заменить никакой другой и она еще не отжила свой век.

Особенно вкусны приготовленные в горшочках в русской печи основные блюда нашей кухни — каши и щи, да и другие блюда в горшочках отличаются особыми вкусовыми качествами.

№ 3. Гусь по-домашнему. Тушку гуся обрабатывают, промывают, нарубают на куски, кладут в горшочек (чугунок), добавляют крупно нарезанный лук, морковь, картофель (раньше не добавляли), лавровый лист, соль, перец, сливочное масло, сметану, немного воды, закрывают крышкой и тушат в русской печи или духовке 2–3 часа.

Гусь 200–300, морковь 50, лук 50, картофель 100, масло сливочное 30, сметана 200, вода 100, специи.

№ 4. Утка с солеными огурцами. Тушку утки обрабатывают, нарубают на куски, кладут в горшочек со сливочным маслом. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, добавляют к утке, кладут туда же нарезанные морковь, лук, соль, специи, закрывают крышкой и тушат в русской печи или духовке 2–3 часа.

Утка 150–200, огурцы 60—100, морковь 20, лук 20, масло сливочное 15, специи.

№ 5. Заяц в сметане. Обработанную тушку зайца разрубают на куски, кладут в горшочек, добавляют соль, перец, лук, заливают сметаной, закрывают крышкой, стык промазывают

тестом, ставят горшочек в печь (духовку) и тушат 1–2 часа.

Заяц 200, сметана 200, лук 100, соль, специи.

№ 6. Баранина с фасолью и грибами. Мякоть баранины нарезают кубиками и обжаривают на сковороде вместе с рубленым луком, кладут в горшочек, добавляют нарезанные стручки фасоли, доливают воду, кладут соль, перец и тушат. Свежие грибы нарезают дольками, обжаривают на сковороде, посыпают мукой и еще обжаривают. Грибы добавляют в горшочек с бараниной, ставят в духовку и тушат.

Баранина 200, стручки фасоли 150, грибы (белые, лисички или др.) 50, лук репчатый 30, масло сливочное 20, мука 5, соль, перец.

№ 7. Жаркое домашнее. Баранину нарубают на куски вместе с косточками (грудинка) или одну мякоть нарезают кусочками и обжаривают на сковороде с луком. Картофель, морковь, репу нарезают дольками и обжаривают. В горшочек кладут слой овощей, слой обжаренной баранины и сверху опять слой овощей. Все заливают сметаной и тушат в духовке.

№ 8. Гусь, утка по-деревенски. Обработанную тушку гуся или утки рубят на куски, кладут в горшочек, добавляют мелко нарезанные лук и морковь, специи, соль, доливают воду и тушат в духовке. Затем добавляют перебранную гречневую крупу или рис и варят до тех пор, пока крупа набухнет. После этого добавляют сметану, закрывают горшочек крышкой и тушат в духовке до готовности.

Гусь, утка 250, крупа 60, вода 150, лук 20, морковь 40, сметана 50, соль, специи.

Религиозное влияние

Оно сказывалось прежде всего на появлении обрядовых блюд, связанных с жертвоприношениями языческим богам или культом предков (блины, кисель, пироги, кутья и др.) После распространения христианства эти обрядовые блюда в значительной степени сохранились, но были «переосмыслены». Так, не будучи в силах побороть обряды в честь бога Ярилы, проводов зимы и встречи весны, церковь вынуждена была узаконить их в виде «сырной», или масленой, недели Великого поста. Поминальная каша из целых недробленых зерен превратилась в кутью, которую варили в рождественский сочельник.

№ 9. Кутья рождественская (новогодняя). Пшеницу промывают, замачивают 2–3 часа в холодной воде, откидывают,

кладут в посуду, заливают холодной водой и варят до размягчения. Отвар сливают, добавляют в него мед, доводят до кипения и заливают этим отваром («сытью») сваренную пшеницу. Едят холодной.

На 1 стакан пшеницы берут 5–6 стаканов воды, меда 100.

Вот что пишет о кутье В. Левшин (1797): «Ячных или перловых круп разварить в воде очень мягко; когда поспеют, отвару большую половину слить, добавить миндальным или маковым, или конопляным молоком и пригреть, мешая, на огне. Разваренные таковым образом ячные крупы подслащивают медом, и это называется кутья».

В обрядовых пасхальных кушаньях (куличах, сырной пасхе, крашеных яйцах) также есть отголоски древних языческих верований. Очень много особых блюд связано со свадебным обрядом (курник, жареная курица, свадебный каравай, свадебное печенье и др.). Пироги играют особую роль в день именин. Многие блюда отражают чисто христианскую символику. Так, открытые пироги с «лесенкой» из теста, специальное печенье «лесенку» делают в память об усопшем и в день Вознесения, печенье в виде креста пекут в Крещенье, готовят специальные хлебцы для церковных служб — просфоры.

Обрядовые и ритуальные блюда в известной мере также способствовали формированию единой русской национальной кухни.



Рис. 1. Иноземное влияние на развитие русской кухни.

1 — Голландия, 2 — Германия, 3 — Франция, 4 — Польша, 5 — Балканские страны, 6 — Византия, 7 — Греческое Причерноморье, 8 — Кавказ, Малая Азия, 9 — тюркские племена, 10 — Китай, 11 — угро-финские племена, 12 — Скандинавия

Иноземное влияние

Кухня народа живет, развивается, совершенствуется как часть его бытовой культуры. Большое влияние при этом оказывает и культурный обмен с другими народами (рис. 1). Любопытно, что, когда чужеземцы приходили как завоеватели, народ отвергал их

обычаи. Так, многие годы татаро-монгольского ига мало повлияли на нашу кухню. Когда же народы жили как добрые соседи, взаимное влияние было очень велико. Так, в столе русского населения Южного Урала и верховьев Волги можно встретить много татарских блюд, ставших повседневными (перемячи, беляши и др.).

Процесс этот естествен, закономерен, и любые попытки «очистить» национальную кухню, от чужеземного влияния бессмысленны и обречены на неудачу. Еще в глубокой древности на формирование нашей кухни оказывало влияние общение со скифами-пахарями, жителями греческого Причерноморья, сарматами и другими народами. Сильное влияние тюркоязычных народов сказывается не только в характере многих блюд, но и даже в их названиях. Так, в письменных памятниках XVI–XVII вв. часто встречаются котломы (лепешки из слоеного теста, жаренные в жире, которые и теперь готовят в Средней Азии), юрма (колбасы, известные у татар и в настоящее время), тавранчук (похлебка рыбная, теперь забытая), кундюбки и др.

№ 10. Кундюбки. Вот описание этого старинного блюда (В. *Левшин):* «Грибов свежих или сухих белых разварить; изрубить мелко, обжарить в масле и смешать немного с разваренным сарацинским пшеном (так называли рис. — *Авт.).* Замесить тесто пресное (как для лапши. — *Авт.)* или на постном масле с прибавкой горячей воды, раскатать тонкой лист, накладывать вышесказанной начинки, обрезать резцом четвероугольно, загнуть на один угол вдвое, чтобы вышел треугольник; еще обойтить резцом и, двумя углами согнув крепко, слепить; от чего выйдет подобие скотского уха. Переделав таковым образом ушки, испечь на сковороде в печи, сложить в горшочек и, налив грибным отваром, приварить в печи».

Подавали их и с зелеными холодными щами. Добавим, что название блюда кундюбки тюркского происхождения и обозначает «пшеничные», т. е. из пшеничного теста.

Для теста: мука 100, вода 40, яйца 1/2 шт.

Для начинки: грибы сухие 30, рис 50, соль, перец.

Для жарки: масло 30.

В процессе расселения русские встречались с местными аборигенами, перенимая от них некоторые обычаи и блюда. Конечно, придя на Север, где обитали угро-финские племена, русские уже знали вареные изделия из теста с мясной начинкой — вареники, форма и способ их приготовления не изменились. Но теперь узнали они новое название этих вареников — пельмени (угро-финское — «ухо из теста»). Пельмени стали одним из самых распространенных блюд на Урале, в Сибири, да и в других

районах Севера России. С Востока, из Византии пришли к нам неведомые ранее пряности (гвоздика, перцы, мускатный орех и др.), лимоны, арбузы. Они прочно вошли в наш быт. Появились новые продукты, изменившие характер наших традиционных блюд. Эти продукты обычно включались в рецептуры существовавших ранее блюд или служили основой совершенно новых кушаний. Так произошло в конце XVIII в. с картофелем, ставшим у нас «вторым хлебом». В середине XIX в. появились томаты-помидоры, изменившие характер многих блюд. Вот, например, как готовили селянку до появления томатов.

№ 11. Селянка старинная. Лук репчатый шинкуют и пассеруют (слегка обжаривают) с маслом (жиром). Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ромбиками, добавляют к пассерованному луку, подливают немного воды или мясного бульона и тушат. Мясо варят, нарезают кусками, кладут в глиняный горшочек, добавляют соленые огурцы с луком, заливают бульоном, кладут соль, лавровый лист, перец и доводят до готовности.

На две порции: мясо 200, лук репчатый 120, огурцы соленые 100, масло или жир 30, вода для бульона 800.

Когда же появились томаты, их просто ввели в рецептуру старинной селянки.

№ 12. Селянка мясная с томатом. Готовят так же, как описано выше, но к пассерованному луку добавляют томатную пасту, пассеруют вместе, затем кладут соленые огурцы и готовят селянку.

На две порции: мясо 200, лук репчатый 120, огурцы соленые 100, томатное пюре 50, масло или жир 30, вода для бульона 800.

Точно так же картофель вошел в рецептуру борщей, щей, рассольников, мяса тушеного с овощами. Конечно, появилось много и совершенно новых блюд из картофеля.

Значительное влияние на характер кухни оказывало и развитие кухонной техники. Настоящий переворот произошел после того, как при Петре I в быт вошла кухонная плита. Появились наплитная посуда, новый инвентарь, новые блюда (мясо, рыба, птица, жаренные порционными кусками на сковородах, и др.), расширился ассортимент соусов. Народные сложные блюда разделились на основной продукт, гарнир и соус. Вместе с новой техникой вошла в быт и новая терминология, заимствованная из других языков: кастрюли, шумовки, дуршлаги и др. Конечно, новые блюда (бифштекс, лангет, шницель и др.) внедрялись прежде всего в профессиональную кулинарию. В народную кухню они стали проникать много позднее. Все это было общим прогрессом, но, к сожалению, иногда забывалось

мудрое правило: «Хорошо перенимать чужое хорошее, но своего оставлять не должно и всегда его надобно считать всему основанием» (*Авдеева К., 1846).*

Заимствование чужеземных блюд закономерно тогда, когда оно является результатом исторического развития. Когда же это — результат приходящей моды и временной конъюнктуры, такое заимствование бессмысленно. Так, нет никаких оснований заменять русский квас пепси-колой, пироги — пиццей, сбитень — глинтвейном, щи и борщи — бульонами консоме и т. д. Пусть они сосуществуют!

Порядок стола

Своеобразие русского стола заключается не только в самобытных блюдах, но и в порядке их подачи. Порядок этот складывался веками и отражал трудовой распорядок дня. Это сказалось прежде всего в режиме питания: завтрак, обед, ужин, а иногда и полдник. *В. Белов (1984)* пишет: «Выть — этот строгий порядок в еде — можно нарушить только в полевую страду. Упорядоченность вытей взаимосвязана с трудолюбием и порядком вообще. Отменить обед или завтрак было никому не под силу. Даже во время бесхлебицы, то бишь обычного голода, семья соблюдала время между завтраком, обедом, паужной (полдником. — *Авт.)* и ужином. Скатерть разворачивали и ради одной картошки».

Слово «обед» имеет тот же корень, что и слово «еда», «снедь», что означает основная, капитальная еда.

Слово «завтрак» образовано с помощью суффикса «к» от слова «заутро», а затем в результате перехода звука «у» в звук «в». Раньше говорили не «завтра», а «заутро». Поэтому ясно, что слово это обозначало «еду» заутро, т. е. рано утром.

Слово «ужин» в других славянских языках заменяется словом «вечеря» (укр., болг.), «вячеря» (бел.). Русское слово «ужин» имеет корень «уж», т. е. видоизмененный «юг». Такое изменение бывает часто: уха — юшка, друг — дружок. По мнению/f. *И. Срезневского (1903),* слово «ужин» происходит от слова «юг» — полдень. Возможно, что когда-то ужином называли еду в полдень (обед), так как трудовой день начинался в крестьянской семье очень рано, еще до восхода солнца.

Строго соблюдался и порядок блюд в обеде. В. *Левшин* писал: «Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодных яствах; 2) горячих, или похлебках; 3) взварах и жареном и 4) в пирожном». Взварами называли соусы-гарниры, а

пирожным — вообще сладкое. Этот порядок нам, русским, кажется естественным и единственно возможным. Однако он казался странным чужеземцам. *Т. Готье,* посетивший Россию в середине XIX в., писал: «Закуски здесь подают до еды, а я в своей жизни достаточно попутешествовал и не нахожу странным подобный обычай. В каждой стране есть свои привычки — подают же в Швеции суп на десерт!»

Рациональное зерно народной кулинарии

Веками, тысячелетиями, ценой проб и ошибок отбирало человечество наиболее рациональное сочетание продуктов и приемов их обработки. Поэтому в результате эволюции народ создавал удивительно целесообразные с физиологической точки зрения кулинарные рецептуры и вырабатывал разумные традиции питания. Конечно, много в народной кухне случайного либо продиктовано нехваткой продуктов питания, но многое поражает своей разумностью.

Например, удивительна целесообразность многих кулинарных приемов, найденных чисто опытным путем, смысл которых можно объяснить лишь в свете современных научных представлений. Так, С. *В. Максимов (1987)* описывает на первый взгляд странный способ приготовления пшеничного хлеба в северных районах России: «Опытная хозяйка разведет муку на воде, сделает тягучее тесто, оставит его на час в покое, опустит сито в воду, положит на это сито тесто, слегка подавит рукой и добьется того, что вода с сита будет стекать не молочного цвета, а совершенно чистою. Она и сама не знает, что этим выделяет из муки кусочки крахмала, но, живя опытом и наукой дедов, испечет гостям хлеб превосходный». А дело тут вот в чем: чтобы приготовить хорошее дрожжевое тесто, надо, чтобы мука содержала 35–40 % сырой клейковины высокого качества (светлой, эластичной). Для определения хлебопекарных качеств муки в распоряжении современных технологов имеется целый ряд приборов: альвеографы, фаринографы и др. У простой русской крестьянки ничего этого не было: она чувствовала интуитивно качество муки, ее силу. В народе говорят о таких знатоках: «Та же мучка, да другая ручка». Пшеница крестьянских полей была бедна клейковиной. Вот и нашли наши деды и бабки способ увеличивать количество клейковины: отмывали ее (выделяли) из части муки и добавляли в тесто!

Овладели наши предки также тайнами биотехнологии и научились использовать свойства ферментов. Примером этого были кулага и соложеное тесто. Готовят их и теперь в деревнях Урала и Сибири.

№ 13. Кулага (XVI–XVII вв.). «Взяв ржаной муки и мелко смолоного ржаного солода, наливают горячей водою в горшочке и, накрыв, упаривают в печи. Ягоду калину разваривают в воде, протирают оную сквозь сито в горшок, туда же кладут из горшочка распаренной раствор, доливают водой, накрывают горшок крышкою, обмазывают по шву тестом и упаривают долго в

печном вольном духу».

Для теста: мука ржаная 300, солод 200, вода 500.

Для кулаги: калина 300, вода для варки калины 500, вода для разведения кулаги 300.

Не знали, не ведали наши предки, что в тесте этом под действием комплекса ферментов крахмал превращается в сахар-мальтозу. Не знали, а умели делать!

№ 14. Тесто соложеное. *(Левгаин В., 1797).* «Взять просеянных частым ситом муки гречишной и ржаной ситной пополам; замесить их на горячей воде густо в горшке, поставить, накрыв, в печной вольный дух и парить, чтоб рассолодело. По мере упревания разводить понемногу горячею водою, вымешивать и продолжать упаривание, пока сделается в густоту жидкого киселя. В это время положить для духу толченой гвоздики и анису. Выставить горшок на печь или в иное теплое место, положить в тесто ломтик ржаного хлеба, чтобы позакисло; тогда составить в холодное место и брать из горшка для употребления. Чем белее цветом выйдет это тесто, тем считается добротнее».

Для первоначального теста: мука гречневая 200, мука ржаная 200, вода горячая 1 л.

Удивительно целесообразны и сами рецептуры многих блюд. Дело в том, что пища олицетворяет весь жизненный процесс во всем его объеме. Она дает нам энергию, пластический материал для построения тканей тела, биологически активные вещества, необходимые для жизнедеятельности, и т. д.

Современная наука о питании учит, что в полноценной пище все питательные вещества должны быть не только в необходимом количестве, но и в определенных соотношениях. Так, человеку необходимо не просто около 100 г жиров в день, а важно еще, чтобы около 25–30 % их составляли растительные жиры, содержащие биологически активные жирные кислоты. Ничего этого наши предки не знали, но в рационе их, в отличие от нашего, были всегда блюда с конопляным, льняным, ореховым маслом, маковым и конопляным молочком, и перед ними не вставала проблема обеспечения организма полиненасыщенными жирными кислотами. Современный же человек, вооруженный знаниями, готовит салаты из редьки, редиса, огурцов не с растительным маслом, а со сметаной, и всюду, где возможно, старается заменить растительное масло сливочным!

Белки — основа жизни: из них строятся ткани нашего тела. Это сложнейшие вещества, в основе строения которых лежат остатки более простых веществ — аминокислот. Об этом наши предки тоже не имели представления. Не знали они и о том, что 8 этих аминокислот незаменимы и должны содержаться в блюдах в

определенных соотношениях. Но народ каким-то образом научился так подбирать продукты, что соотношение этих аминокислот очень часто близко к оптимальному! Это такие блюда, как гречневая каша с молоком, ватрушки и вареники с творогом, пироги и пирожки с мясом и рыбой и многие, многие другие. Такие блюда поражают своей физиологической целесообразностью современных ученых.

Вот такой пример.

№ 15. Треска, запеченная с творогом (блюдо северных поморов). На сковороду кладут ломтики сырого картофеля, на него — куски жаренной на растительном масле трески, посыпают все жареным луком, заливают творогом, растертым с растительным маслом, посыпают сухарями, поливают маслом и запекают.

Треска 200, картофель 150, творог 150, масло растительное 20, сухари 10.

Эта рецептура обеспечивает почти оптимальное соотношение важнейших пищевых веществ (табл. 1).

	Соотношение	
	оптимальное	**фактическое**
Кальций и фосфор	1:1,5—2	1:2
Белки и жиры	1:1	1:0,8
Аминокислоты (триптофан, лизин, серосодержащие кислоты)	1:5,5:3,5	1:7:3,5
Растительные жиры	25 г	25 г

Народная и профессиональная кулинария

Давным-давно возникло распределение труда в семье: мужчины охотились, а женщины готовили, позднее — мужчины выполняли тяжелые полевые работы, на плечи женщин легли домашние заботы. Конечно, строгого распределения обязанностей не было, а у многих восточных народов блюда для праздничного стола готовят обычно мужчины, а женщины — повседневную пищу. Навыки приготовления пищи в семье основывались на опыте, который передавался от поколения к поколению и закреплялся традициями. Наряду с этим еще в Древнем Риме и Греции, в Европе и странах Малой Азии очень давно появились повара-профессионалы.

На Руси они появились при княжеских дворах, затем в монастырях и в домах богатых горожан.

Монастыри возникли в России в XI в. Постепенно они завладели огромными земельными угодьями, рыбными ловлями, пасеками и в их руках были сосредоточены огромные богатства. Во второй половине XIV в. митрополит Алексей, Сергий Радонежский и их ученики ввели общежитийский монастырский устав, и в монастырях появились трапезные, монастырские кухни, квасоварни, а приготовлением пищи стали заниматься специальные монахи и послушники. Монастырская кухня базировалась на традициях народной кулинарии, но монахи-повара достигли большого мастерства в хлебопечении, квасоварении и приготовлении льняного и конопляного масла, приготовлении так называемых постных блюд. Питание монахов регламентировалось специальными уставами-обиходниками и было подчинено церковным канонам. И все же, несмотря на строгие столовые уставы (Соловецкий, Студийский, Афонской горы, Синайский и др.), монастырская кухня славилась своим богатством и разнообразием.

Еще раньше, чем в монастырях, появились повара-профессионалы при княжеских дворах. В Новгородской Софии был целый штат поваров и учеников. Летопись донесла до нас имя старшего повара князя Глеба — Торчин. В «Слове о богатом и бедном» упоминаются множество «секачей» (поваров), обрабатывающих тетеревов, гусей, рябчиков, зайцев и т. п., слуг «на перстах блюдо несущих, серебряные умывальники держащих, вино подающих и т. д.». В Московском Кремле уже в XV–XVI вв. была хорошо организована система снабжения и обеспечения пищей и напитками многочисленного двора и гостей. Ведали этим особые службы — дворцы Хлебенной, Кормовой, Сытный и

Огородной слободы.

В XVII–XVIII вв. повара-профессионалы работали не только в домах богатых людей, но и в многочисленных корчмах, трактирах и других заведениях подобного типа.

В XIX в. в России было уже много первоклассных ресторанов («Демутов трактир», «Яр», «Славянский базар» и др.) европейского типа. В них работали иностранные (французские, итальянские) и русские повара. Повара-профессионалы сыграли огромную роль в развитии нашей кухни. Прежде всего она обогатилась лучшими достижениями европейской кухни. Так, французский повар Антуан Карем, приглашенный князем П. Багратионом для работы при русском дворе, оставил после себя целую плеяду замечательных учеников: Иванова, Жебона и других, владевших всеми секретами тогдашней европейской кухни, знавших «французской кухни лучший цвет». Расширился ассортимент супов (особенно бульонов и протертых супов), появилась масса новых соусов и блюд. Особенно расширился ассортимент холодных закусок (за счет паштетов, заливных, салатов и др.) и сладких блюд (кремов, парфе, желе и др.).

Любопытные сведения о достижениях профессиональной кулинарии можно найти в письмах и произведениях А. С. Пушкина, рисующих быт России первой половины XIX в. В стихотворном письме к своему другу поэт пишет (9 ноября 1826 г. из Михайловского в Москву):

У Гальяни иль Колыши
Закажи себе в Твери
С пармазаном макарони
Да яичницу свари.

Речь идет о содержателях ресторации при гостиницах — итальянцах, готовивших вместо русской лапши итальянские макароны, которые в то время были редкостью. А. С. Пушкин советует не пожарить, а сварить яичницу. Здесь речь идет не о народной глазунье, а о ресторанной вареной яичнице.

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

Котлеты эти — типичное изобретение профессиональных поваров. Вот уже более 160 лет они пользуются успехом во

многих ресторанах мира. С ними связано много легенд. По свидетельству немецкого посланника при дворе Николая I, дело было так. Во время поездки из Москвы в Петербург у царя сломался возок и он вынужден был остановиться в небольшом городишке Осташкове, где ему заказали в трактире завтрак, в меню которого значились котлеты из телятины. Трактирщик пришел в ужас, так как телятины не оказалось, а генерал-адъютант по желанию государя требовал именно котлет из телятины. Жена несчастного трактирщика посоветовала ему пойти на обман: взять филе курицы (белое мясо), отбить его, вставить в него косточку, обвалять в пшеничном хлебе, нарезанном мелкими кубиками, пожарить и подать эти котлеты вместо телячьих. Так и сделали. Котлеты государю очень понравились, и он велел наградить трактирщика. Однако тот, боясь разоблачения, сознался в обмане и признался, что надоумила его жена. Обман был прощен, а хозяин трактира и его жена награждены. Дела их пошли в гору, вскоре они переехали в Торжок, где и открыли знаменитую гостиницу. Слава трактирщицы Пожарской была так велика, что ее стали приглашать в столицу. Во время одной из таких поездок она принимала из рук самой царицы только что крещенного младенца, сына Волконских. Художник Тимофей Нефф написал портрет Дарьи Евдокимовны Пожарской и копию подарил ей.

А. С. Пушкин вспоминал часто о кулинарных талантах Дарьи Пожарской и в одном из писем жене (из Яропольца) писал, что провожала его из Торжка та самая Пожарская, «которая варит славный квас и жарит славные котлеты». Приведенная строфа из стихотворного послания А. С. Пушкина теперь запечатлена на мемориальной доске, украшающей фасад бывшей гостиницы Пожарских. Это, вероятно, единственная мемориальная доска в России с упоминанием кулинарного изделия.

Современному читателю надо пояснить, что слово «котлета» происходит от французского слова, означающего «ребрышко», и первоначально так называли только мясные блюда с косточкой (котлеты свиные, бараньи, телячьи натуральные и отбивные). А котлеты пожарские завоевали славу благодаря своему качеству: отменному вкусу и питательности.

№ 16. Котлеты пожарские (современный вариант). Мякоть курицы нарезают на куски и промалывают на мясорубке вместе с куриным жиром или сливочным маслом. Эту массу соединяют с пшеничным хлебом, замоченным в сливках или молоке, добавляют соль, перец и еще раз промалывают. Массу хорошо взбивают, формуют из нее котлеты, панируют в кусочках черствого пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, и

обжаривают на масле. Подают с нежным гарниром: овощами в молочном соусе, зеленым горошком, картофельным пюре и т. д.

Мякоть кур, цыплят 150, хлеб пшеничный для котлет 30, сливки или молоко 40, жир куриный или масло сливочное 6, хлеб для панировки 15, масло для жарки 10, соль, перец.

Принесут тебе форели!
Тотчас их варить вели,
Как увидишь: посинели, —
Влей в уху стакан шабли.

«Голубые форели» — одно из многочисленных открытий поваров-профессионалов. Они обнаружили, что если только что уснувшую форель (молодых щук, судаков) погрузить на 2–3 секунды в кипящую подкисленную воду, то кожа рыбы приобретает голубую окраску благодаря пигменту, который в ней находится. Пигмент сохраняет это свойство в течение 1–2 часов. Голубая окраска — показатель свежести рыбы, и блюда из нее очень высоко ценились.

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок.

Профессиональная кулинария выработала правила дозировки пряностей. Если в народной кухне дозировали продукты «на глазок», то повара-профессионалы соблюдали нормы. А. С. Пушкин писал: «Точность — вежливость поваров». По кулинарным правилам в блюда из пресноводной рыбы, обладающей нежным вкусом и ароматом, пряностей кладут очень мало (в отличие от блюд из трески и других морских рыб).

Очень любопытны с кулинарной точки зрения сведения о меню Евгения Онегина:

Пред ним roast-beef окровавленный
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный,
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Жарка мяса в русской печи большими кусками — одна из характерных особенностей русской народной кухни. Она перешла и в профессиональную кулинарию. Правда, вместо названия жаркое жареная говядина стала именоваться «ростбиф».

№ 17. Говядина, жаренная крупным куском. Мякоть говядины (тонкий край — вырезку, толстый край) зачищают от пленок, посыпают солью, перцем, туго перевязывают шпагатом, придавая компактную форму, и жарят в духовке на сковороде, поливая жиром и выделяющимся соком. Вначале жарят мясо в очень горячей духовке, а затем нагрев уменьшают. Может быть три степени готовности: мясо, полностью прожаренное, слегка розовое внутри или с кровью (по-английски). Готовность определяется проколом ножа по цвету выделяющегося сока. Готовое жаркое вынимают, снимают шпагат, режут на куски поперек волокон, поливают соком, сверху кладут строганый хрен и гарнируют жареным картофелем (целыми клубнями или крупно нарезанным), тушеными овощами и т. п.

Из куска мяса массой 1,5 кг получится жареного мяса около 1 кг.

Гарнир — одно из достижений профессиональной кулинарии. В народной кухне обычно готовили блюдо из всех продуктов вместе (курица в лапше, мясо тушеное с овощами, селянка на сковородке). Повара-профессионалы ввели в практику подачу отдельно приготовленного мяса, рыбы, дичи и отдельно — гарнира и соуса. Слово «гарнир» вошло в нашу кухню в первой половине XIX в., в 1863 г. оно было включено в словарь В. Даля. В основе его лежит французский глагол *garnir* — убирать, украшать. Это нововведение сыграло большую роль в развитии кулинарного искусства.

В приведенном отрывке А. С. Пушкина упоминаются трюфли — это сумчатые, подземные грибы. Название их заимствовано из немецкого языка, в который оно попало из итальянского (tartuffo), где оно обозначает «сморчок» (вспомните героя комедии Мольера — Тартюфа). Сморчки использовались в русской кухне очень давно (упоминание о них есть в письменных источниках XVI в.), а трюфели научили нас готовить французские повара.

№ 18. Сморчки фаршированные. «Отобрать несколько крупных сморчков, корни из них осторожно вынуть, начинить рублеными желтками в густую сваренных яиц. Говяжью голяшку приставить в горшке с водою, варить крепко; на этом отваре после варить чиненые (фаршированные) сморчки, с прибавкою рубленых сморчков, малой доли дробными жеребейками (ломтиками) скрошенных ветчины и луку, укропу; когда поспеют, подавать, забелив сметаною».

Сморчки 300, яйца (желтки) 6–7 шт., говядина (голяки) 100, ветчина 50, лук 50, укроп, соль, специи.

Много споров и недоумения вызвало упоминание пирога страсбургского, да еще «нетленного». Дело в том, что речь идет о паштете, запеченном в тесте. Блюда из потрохов русские люди любили всегда, и автор «Домостроя» говорит о них: «В доме доход и в столе потешенье». Делали много блюд и из рубленой печенки. Однако французские повара значительно усложнили приготовление паштетов: их запекали в формах из теста (подобие пирога), а пустоты между тестом и фаршем заливали растопленным раскаленным жиром (гусиным, свиным). Такие паштеты хорошо хранились, и зимой их можно было провозить в Россию. Особенно славились страсбургские паштеты.

№ 19. Паштет в тесте (современный рецепт). Пресное сдобное тесто раскатывают длинной полосой толщиной 0,5 см, кладут на него шпик, нарезанный тонкими пластинками, сверху кладут паштет, на него снова укладывают шпик, закрывают такой же полоской теста, края защипывают, верх пирога украшают фигурками из теста, смазывают смесью яйца с молоком, делают в крышке отверстия для выхода пара. Паштет выпекают в духовке при 180–220 °С. Готовый паштет охлаждают, промежутки между тестом и фаршем заливают темным желе на мясном бульоне (а в старину заливали растопленным жиром).

Для приготовления паштетной массы печенку нарезают на куски, жарят с частью шпика, луком и промалывают на мясорубке. Отдельно измельчают на мясорубке мясо дичи или домашней птицы, добавляют молоко или сливки или бульон, тщательно вымешивают. Подготовленное мясо соединяют с молотой печенкой, оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют по вкусу соль, перец, мускатный орех.

Для теста муку просеивают на стол, собирают горкой, в середине делают углубление, в которое наливают сметану, кладут масло, яйца, сахар, соль и быстро замешивают тесто.

Мясо птицы 200, печенка 150, шпик 70, лук 40, соль, перец.

Для теста: мука 100, масло сливочное 40, сахар 10, яйца 1/2 шт., сметана 30, молоко или сливки 20, соль.

Уже в середине XIX в. в Петербурге, а затем в Москве и других городах появились паштетные, где приготовлялось десятки видов паштетов из говяжьей, свиной, гусиной, телячьей печенки и соусы к ним. Особенно славилась паштетная Астафьева в Петербурге на Литейном проспекте.

Часто в создании новых блюд принимали участие не только повара, но и их хозяева. Так, в екатерининскую эпоху щеголял своим изысканным столом граф Строганов, увековечивший свое

имя изобретением бефстроганова.

№ 20. Бефстроганов. Это блюдо являлось видоизменением известных «зраз а ля Нельсон». Мясо говядины нарезают тонкими кусочками, отбивают и режут соломкой. Затем его жарят, посыпав перцем и солью. Добавляют жареный лук, заливают сметаной и доводят до кипения. На гарнир подают картофель, жаренный из вареного. Позднее в бефстроганов стали добавлять острый томатный соус.

Мякоть говядины 200, лук репчатый 60, масло для жарки 20, сметана 50, соус томатный острый 5.

Прославился своими гастрономическими увлечениями и другой вельможа александровской эпохи, министр финансов Д. А. Гурьев. До начала своей финансовой деятельности он много путешествовал, знакомился с лучшими блюдами европейской кухни. Его имя носит манная каша, сваренная на молоке, с добавлением сливочных пенок, грецких орехов, персиков, ананасов и других фруктов (рис. 2).

№ 21. Каша гурьевская (современный вариант). Варят манную кашу на молоке (вязкую). В горячую кашу добавляют сливочное масло, ванилин и взбитые с сахаром яйца. Половину этой каши кладут ровным слоем на сковороду (или на порционные маленькие сковородки), смазанную маслом. Кашу посыпают рублеными орехами, кладут слой сливочных пенок, на пенки кладут второй слой каши, поверхность выравнивают горкой, посыпают сахарным песком и запекают кашу в духовке так, чтобы поверхность зарумянилась. Эту поверхность прижигают раскаленным железным прутом так, чтобы нанести на нее рисунок. В старину было специальное приспособление из проволоки — «саламандра», которой прижигали поверхность пудингов, запеканок, каши гурьевской и других изделий. Перед подачей поверхность каши украшают фруктами, вареньем, орехами.

Крупа манная 50, молоко 200, сахар 20, масло сливочное 15, ванилин, яйца 1/2 шт., соль по вкусу, орехи 10, сливки или молоко для пенок 150, фрукты консервированные 60.

Для пенок сливки или молоко затапливают на сковороде, снимают пенку, опять затапливают, снимают пенку и т. д.

Профессиональные кулинары творчески развивали традиции народной кухни. В XVIII–XIX вв. появились новые виды теста: песочное, бисквитное, белково-сахарное и др.

Однако в угоду пресыщенным вкусам хозяев и посетителей ресторанов повара-профессионалы иногда чрезмерно усложняли приготовление блюд, удорожали их, забывая принципы рациональной кухни. Вот описание одного из таких блюд,

модного в эпоху Павла: «Возьми лучшую мясистую оливку, вынь из нее косточку и на место ее положи туда кусочек анчоуса. Затем начини оливками жаворонка, которого, по надлежащем приготовлении, заключи в жирную перепелку. Перепелку должно заключить в куропатку, куропатку в фазана, фазана в каплуна и, наконец, каплуна в поросенка» *(Пылявв М. И., 1897)*.

Вот еще несколько примеров таких «шедевров» профессиональных поваров екатерининских вельмож (по тому же источнику).

«Потемкин очень любил гусиную печенку, которой искусные повара, посредством размачивания в меду и молоке, давали размеры почти невероятные. Точно так же и свиную печень увеличивали в то время до колоссальных размеров; для этого кормили свинью грецкими орехами и винными ягодами, а перед тем, как убить ее, поили допьяна лучшим венгерским вином. Такая свинья за столом являлась почти целиком на вид не выпотрошенною; искусники-повара делали, что половина ее была сжарена, а другая сварена; для этого свинью убивали, делая в паху небольшую ранку, и, когда кровь стекала, ее тщательно вымывали вином, а внутренности вынимали из горла, затем брали колбасы и сосиски и пропускали их через горло, заливая от времени до времени вкусным питательным соусом. После этого обмазывали одну часть тела ее толстым слоем теста, замешанным на вине и масле, и ставили жариться в самый вольный дух. Когда жаркое было готово, тесто снимали; та часть свиньи, которая была обложена, оказывалась как бы сваренною». Блюдо это называлось «Троянский конь».

Приведем образец меню знатного вельможи той эпохи:

похлебка из рябчиков с пармазаном (сыром) и каштанами;

филейка большая по-султански;

говяжьи глаза в соусе «по утру проснувшись»;

говяжья небная часть в золе, гарнированная трюфелями;

хвосты телячьи по-татарски;

телячьи уши крошеные;

гуси в обуви и т. д.

Конечно, большинство этих изобретений поваров имели мало общего и с принципами рациональной кулинарии, и с традициями народной кухни. Любители же старины придерживались старых традиций, но превращали еду в чревоугодие. Вот ода в честь русской кухни (60-е годы XIX в.):

Ботвинью я всегда хвалю,
Селянку ем без принужденья,
Уху я тоже страсть люблю!

Зреть не могу без умиленья:
Кишки ко щам, бараний бок,
Крупою с маслом начиненный.
И лучшей ветчины кусок —
Суть три предмета несравненны.
Пирог любимый мой есть тот,
С трудом в руках несут который трое.
Когда кладешь кусочек в рот —
Насытились бы оным двое.
Про пирожки что вам сказать:
Они пятками исчезают,
Но — чтоб меня им насыщать —
Они лишь голод возбуждают

Капусту, спаржу, кресс-салат,
Все, все считаю пустяками:
Черкасский бык, тебе пою,
В тебе зрю мира совершенство,
Ты услаждаешь жизнь мою,
И мыслить о тебе блаженство.

В угоду отечественным луккулам повара были вынуждены и простые русские блюда переделывать на французский лад. Вот как описывает приготовление «ухи прикащичей» *Герасим Степанов* (дворцовый повар александровской эпохи): «Взять живых стерлядей и судаков; бульон сделать из мелкой живой рыбы; положить хорошей мадеры, лимонов и разных кореньев». Уже в 1841 г. автор «Опытной стряпухи» К. *Авдеева* писала о такой ухе: «Кто скажет, что она не хороша и что она не годится для хозяев? Она превосходна — однако ж чего будет она стоить? Денег, употребленных на одну такую уху, могло бы достать на несколько дней порядочному семейству!»

Старинная кухня и современность

Естественно, возникает вопрос: имеет ли смысл в современных условиях воскрешать давно забытые традиции нашей народной кухни и профессиональной кулинарии? Ответ может быть только один: нельзя пренебрегать многовековым коллективным опытом человечества. Следует лишь отбросить то, что привнесено в нашу кулинарию под влиянием случайных факторов: ненужные и ничем не обоснованные заимствования, малопитательные блюда, отражавшие нищенский образ жизни народа (затирухи, тюри и др.), или чрезмерно сложные, вычурные, нарочито экзотические творения поваров-профессионалов, созданные в соответствии со вкусами утонченных гурманов. Сделать это можно только с учетом данных современной науки о питании, на основе изучения влияния приемов кулинарной обработки на пищевую ценность продуктов, оценки экономической и физиологической целесообразности тех или иных рецептур. Кроме того, необходимо учитывать и уровень развития кухонной техники: появление электро- и газовых плит, новой посуды, инструментов, средств малой механизации, новых продуктов.

Нельзя забывать, что в основе современной кулинарии лежит народный опыт. Так, одним из крупных достижений мировой кулинарии явилось создание соусов типа майонез, тонких жировых эмульсий, однако в основе их технологии лежит старинный способ получения уксусно-масляных заправок.

Современная кулинария использует те же приемы тепловой обработки: жарку на сковородах в жире (в старину ее называли пряженье), выпекание в духовках (раньше — в печах), варку, припускание (варку с малым количеством жидкости), жарку над углями и др. Однако появились и новые приемы тепловой обработки, которые должны войти в наш быт наряду с традиционными.

Один из таких приемов — жарка в фольге. Применение этого способа позволяет быстро и просто готовить традиционные блюда нашей кухни.

№ 22. Картофель очищенный, печенный в фольге. Выбирают неповрежденные клубни картофеля более или менее правильной формы, моют, очищают, слегка посыпают солью, заворачивают в фольгу каждый клубень, укладывают на противень швом вниз и запекают в духовке до полной готовности (30–40 мин при 230–250 °С). Подают на тарелке не разворачивая, отдельно на розетке подают сливочное масло.

№ 23. Картофель шпигованный. Выбирают крупные ровные клубни, моют их, очищают, при помощи тонкого, ножа делают в каждом 3–4 углубления и вставляют в них куски шпика, нарезанные брусочками. Каждый клубень заворачивают в фольгу и запекают.

№ 24. Рыба печеная. Печеная рыба была с глубокой древности одним из любимых блюд. Вот как описывается ее приготовление в старинных Поваренных книгах: «Карасей свежих выпотрошив и оставив в них икру, позапечь на горячем поду, поворачивая с боку на бок. Когда пропекутся, надрезать с боков и покласть на сковороду, подмостив из лучинок решетку, засушить в печи… Таковым образом пекут и других рыб. Некоторые из них бывают еще вкуснее, когда печь оных, не шелушив и не потрошив» *(Левшин В., 1797)*.

С появлением фольги технология изменилась. Запекают обработанные (очищенные и потрошеные) целые тушки, порционные куски, целые тушки с чешуей и головой, удалив внутренности и жабры. Подготовленную рыбу посыпают солью, перцем, заворачивают в фольгу, смазанную маслом, кладут на противень, посыпанный солью, и запекают в зависимости от величины кусков от 30 до 60 мин. Подают горячей и холодной.

№ 25. Цыплята (бройлеры) печеные. Тушки обрабатывают, отрубают лапки ниже пяточного сустава, кончики крылышек, потрошат, обрабатывают, посыпают изнутри солью, перцем, плотно прижимают к тушке крылышки и ножки, заворачивают в фольгу и запекают.

Варка на пару давно известна в народной кухне, но применяется редко. В наше время появились специальные кастрюли — пароварки, поэтому можно готовить многие блюда на пару, что уменьшает потери питательных веществ и придает блюдам особый вкус. Кастрюли эти состоят из двух сосудов и крышки. В нижний сосуд (парообогреватель) наливают воду, сверху ставят второй (варочный) сосуд с сетчатым дном, в него помещают продукты, посыпают солью, закрывают крышкой и варят. Так можно варить очищенный картофель, морковь, пельмени и готовить другие блюда. Потери питательных веществ при этом уменьшаются для очищенных овощей почти в 2,5 раза по сравнению с варкой в воде.

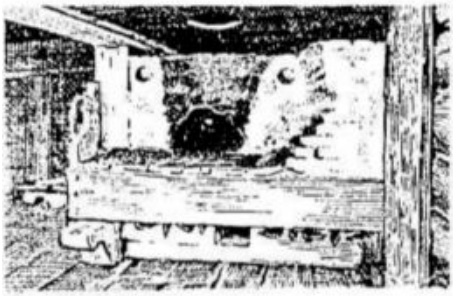
Давно применялась в нашей кухне жарка над углями или на огне. Для этого в XVI–XVII вв. поварни оборудовались не только русскими печами, но и открытыми очагами. Такие очаги были в кремлевских поварнях, а позднее (в XVIII в.) — во дворцах богатых людей и знати. Такой большой открытый очаг можно видеть во дворце князя А. Д. Меншикова в Санкт-Петербурге.

Открытые очаги имеют точно такую же конструкцию, как и очаги в кухнях. Верченые блюда часто упоминаются в письменных памятниках XVI–XVII вв. Постепенно блюда эти забылись и сохранились только в кухнях народов Кавказа и Средней Азии. В настоящее время выпускаются для домашнего быта различные электрогрили и шашлычницы. Это позволяет готовить многие старинные блюда, отличающиеся совершенно особым вкусом.

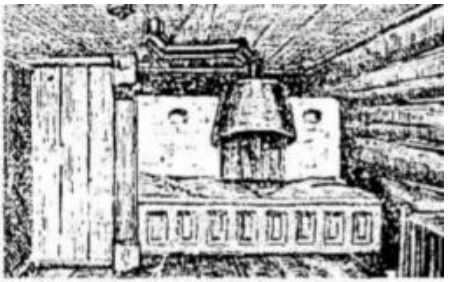
Широко стали использовать и продукты, о которых не знали в старину: морепродукты (кальмары, морская капуста и др.), океанические рыбы, плющеные крупы (овсяные хлопья, «Геркулес» и др.). Получили распространение такие овощи, как патиссоны, баклажаны, помидоры и др., не говоря уже о картофеле. Все это изменило характер многих блюд, но общие черты русской кухни сохранились и придают ей особое своеобразие.

Русская поварня

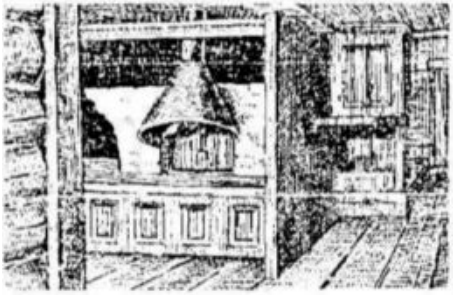
Слово «кухня» в русском языке не употреблялось до конца XVIII в. Да и специального помещения для приготовления пищи в крестьянских избах не было. Примерно 1/4— 1/5 избы занимала русская печь, которая служила для отопления, вентиляции, хлебопечения и приготовления пищи (рис. 3). Пространство избы от устья печи до передней стены (упечь, середа, чулан, куть) служило для стряпни. Это и была поварня: здесь были сосредоточены все принадлежности для готовки *(Чижикова Л. Н., 1967)*.



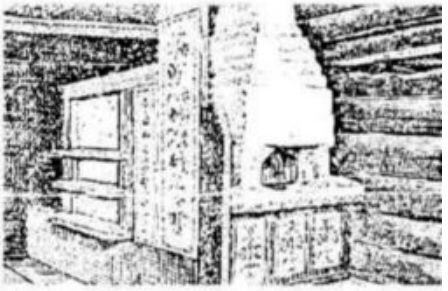
1



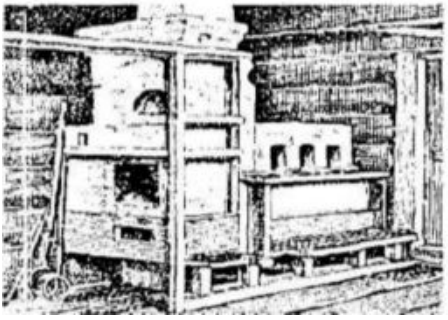
2



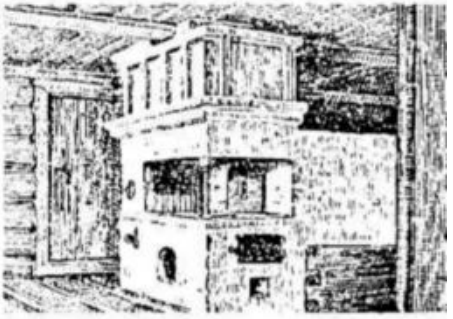
3



4



5



6

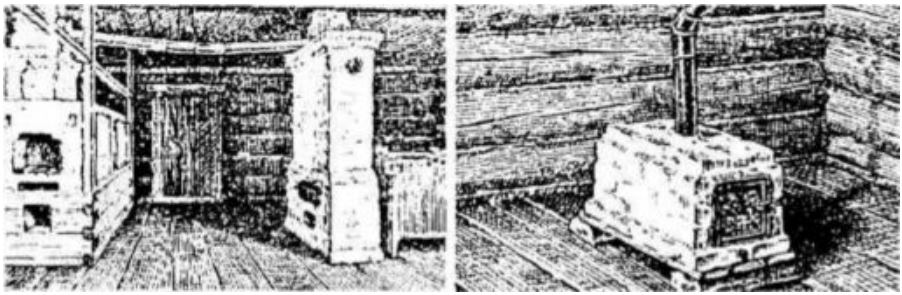


Рис. 3. Эволюция русской печи.

1 — печь с топкой по-черному; 2 — «полубелая»; 3 — печи с прямым дымоходом; 4 — печь с топкой по-белому (северный подтип); 5 — печь с топкой по-белому (южный тип); 6 — печь с плитой; 7 — голландка; 8 — подтопок.

В южных районах России, где отопительный сезон был коротким, устраивали летние выносные печи для приготовления повседневной пищи, однако для выпечки хлебов и приготовления праздничных блюд топили печь в избе.

Отдельные поварни появились в городах. В «Домострое» упоминаются слуги, занимавшиеся приготовлением пищи и напитков («А повару отдаст, что варити, и хлебнику на приспехи…»), и специальные для этого помещения: «А в поварню ества мясная и рыбная и печи и варити…». В наказе ключнику говорится: «в мясоед какая ества отдавати в поварню».

М. Г. *Рабинович (1988)* пишет: «Поварни как отдельные постройки характерны для богатых усадеб, где было множество слуг, обслуживающих господскую кухню и стол. Отделение их от основного сруба дома вызвано, безусловно, соображениями безопасности от пожаров». В официальных актах имелся и такой пункт: «А есть бы варили и хлеба пекли в поварнях и на огородах в печах» (XVII в.).

Были поварни и в богатых крестьянских дворах. Так, по записям в писцовой книге XVI в., в одной из вотчин было 345 крестьянских дворов и в них 12 поварен и хлебен.

В усадьбах же горожан уже в XVI в. печи в огороде и поварни были широко распространены. Так, во дворе князя Ю. А. Оболенского было две избы хлебные, да пивоварня (XVI в.); в 16 усадьбах московских служилых людей было 2 поварни (XVII в.); из 14 дворов новгородских горожан (начало XVII в.) в шести были печи в огородах. Во дворе архангельского воеводы (1584 г.) были поварни естовая и пивоваренная. Были поварни и в Московском Кремле.

В XIV–XV вв. поварни, погреба и другие хозяйственные

службы располагались частично в подклетях деревянного царского терема. В 1480 г. от загоревшейся поварни занялся пожар в Кремле и сгорел царский дворец. При возведении нового каменного дворца итальянскими зодчими все хозяйственные дворы, многочисленные поварни расположили между дворцами и стеной Кремля. Они строились из дерева русскими плотниками *(Бартенев С. П., 1912–1916)*.

Уже при Иване III образовались приказы: казенный, большого дворца, житный, конюшенный и др. (конец XV— начало XVI вв.). Полное их описание приведено в «Записке о Царском дворе», составленной вместе с «Росписью царским кушаньям» в 1610–1613 гг. для новоизбранного на московский престол польского наследника: «А во дворце разделены: дворец Хлебенной, Кормовой, Сытный, а у них по ключнику степенному, да ключнику путному, да по подключнику, а у них сытники, и приспешники, и повара» (*Акты исторические, 1841)*.

Строительство каменного хозяйственного дворца (двора), по-видимому, относится ко второй половине XVI в. после очередных пожаров (1547 г.) и разрушений (Девлет Гиреем в 1571 г.) Кремля. Строительство велось и при Иване Грозном, а окончательно отделан дворец при его сыне Федоре. На плане Кремля, выполненном при Борисе Годунове, Сытный, Хлебенной и Кормовой дворцы располагались уже в едином каменном трехэтажном здании. В нем на верхних этажах разместились палаты Оружейная и Большой казны. Хозяйственный дворец размещался в нижнем ярусе и заключал в себе. Хлебенной дворец, клюшную, где сидели ключники-распорядители, купецкую, где сидели купчины, палаты стряпущие, мучные, овощные, сахарные, разные деловые палаты, где пекли и делали всякие хлебы, печенья. Кормовой дворец, кроме кухонь и подсобных производств, включал также палаты, где хранились посуда столовая, золотая и серебряная, приборы, всякие снеди и запасы. Сытный дворец заведовал изготовлением всякого хмельного питья и восковых свечей (рис. 4).


Кормовой дворец
Хлебенной дворец
Сытный дворец
Приготовление и подача к столу различных блюд
Вспомогательные службы: палатка кислых щей, погреб сметанный и масленый, засол кабанов, ветчины, сушка и копчение рыбы, ветчины и языков, заготовка и хранение полоток, икры и снетков, палатки курячья с курячьим и лебединым дворами, соляная и мучная. Поварни ястомые и калашные
Палатка подъячая: учет и отчетность
Палатка скатерная: хранение и выдача столового белья
Палатка клюшная: распорядители столового обихода, сервировки столов, порядок подачи блюд и напитков
Приготовление сыти (разведенный мед), сбитня (горячий медовый напиток), медов хмельных (белых и красных), пива мартовского и других видов, водок (избы винного сиденья), настоек (винные палатки), палаты для хранения пива и других напитков, вин фряжских (французских), огородная слобода и кладовые сухих ароматических трав и пряностей

Рис. 4. Структура Кремлевского «комбината питания» XVII–XVIII вв.

Палаты Сытного дворца занимали в XVII в. также весь первый ярус царского терема. Там находились палаты клюшная, казенная, светлица, водочная, вымоечная «что с водою», свечная, воскобойная, медвяная, сытная, где медоставы ставили меды, палаты, где сбитень ставили, палаты, где заливали яблоки в патоку, палаты огородной слободы, где ставили «про обиход государя в год всякие овощи». Под палатами были погреба (более 30) с мартовскими пивами, царскими напитками и большой погреб с заморскими (фряжскими) винами *(Бартенев С. П., 1911),* Аналогичные строения включал и домовой обиход патриарха, состоящий из хоромин и собственных Кормового, Сытного и Хлебенного дворцов.

В 1631 г. зодчий Константинов и Трефилий Шарутинский вместо старых поварен построили на Кремлевском дворе новую каменную, в которую через два года из Москвы-реки при помощи водоподъемной машины была проведена вода. Водопровод этот просуществовал до 1737 г. В 1805–1807 гг. корпуса Хлебенного, Кормового и Сытного дворцов были снесены и на их месте построили Оружейную палату — впоследствии Арсенал.

Оборудование поварен

Поварни московских государей обеспечивали едой огромное количество людей и представляли собой целый комплекс помещений. Само приготовление пищи происходило в «деловых

поваренных палатах», которые соединялись с Кормовым дворцом особыми переходами. Была даже палата, в которой готовили кислые щи. Это был настоящий «комбинат питания», как бы мы назвали его теперь.

Об оборудовании поварен во дворцах и домах горожан сохранилось мало данных. Нет сомнения, что хлебы пекли и готовили основные блюда (щи, кашу, ушное, тавранчук и др.) в русской печи, но есть достаточно оснований считать, что уже в XV в. использовались жарка и варка над углями не только на шестке печи, но и на особых открытых очагах: в «Домострое» упоминаются таганки, решетки и котлы для нагревания пищи на открытом огне; в ряде источников неоднократно называются верченые блюда (куры, утки, зайцы, рыба) — очевидно, жаренные на вертеле.

Московские государи хорошо знали устройство поварен западно-европейских замков. Супруга Ивана III Софья Палеолог, воспитывавшаяся в Италии, перенесла многие черты быта средневековой Европы в Россию (*Фабрициус М. Н., 1883)*.

В XV в. в перестройке Московского Кремля принимали участие итальянские зодчие, хорошо знакомые с устройством открытых очагов.

Были ли очаги в поварнях русских городов XVI–XVII вв.? Жарить на вертеле сотни порций на шестках печи очень трудно, для этого требуются специальные мангалы. Жарить во фритюре (пряжить в большом количестве раскаленного жира) в русской печи неудобно — необходимы открытые очаги с подвесными котлами или таганки.

Достоверно известно, что в самом начале XVIII в. дворцы русской знати оборудовались поварнями с открытыми очагами, вертелами, подвесными котлами. Были они и в поварнях XVI–XVII вв. Так, в розыскном деле о Ф. Шакловитом и его сообщниках упоминается «вертел, что гусей и утят жарит» (1689 г.). Наконец, есть и прямые доказательства существования таких открытых очагов в поварнях Московского Кремля. Когда брошенный Петром Кремлевский дворец совсем обветшал, была проведена опись его помещений (1722–1767 гг.). Вот отрывки из нее *(Забелин И., 1884):* «Под Успенской церковью… кухарны палаты длиною 3 сажени (6,6 м), поперек 2 сажени (4,5 м)… в ней печь кирпичная, а очаг надлежит починить… Подле мастерских палат — палата поваренная… пол 3 сажени (более 7 м), поперек 2 сажени без четверти, в ней очаг доведется вновь сделать, в том очаге в деле решетка железная с зубцами, а другой нет… Подле тех переходов 3 поваренные палаты… Две печи кирпичные да очаг… В одной палате очаг, при оном очаге 4 связи железные и

подстава связанная железная».

Кухонный инвентарь и посуда

В «Домострое» среди кухонного инвентаря названы «и котлы и сковороды и горшки и медные и железные и таганы и решетки и чумичи и корцы».

В распоряжении поваров, приспешников, квасоваров и других специалистов Кормового, Хлебенного и Сытного дворцов были разнообразный инвентарь и кухонное оборудование. Так, в инвентарной описи патриаршего дворца числится среди прочего оставшегося по смерти Никона в 1657 г.: в поварне на очаге 2 прута железных длинных, да 5 поперечных, 5 жаровен больших и малых с таганами, 4 расщепа (сковородника, чапельника) железных, 2 заслонки железные, 4 сечки, кочерга железная.

В приспешне (поварня пирожная): на очаге прут железный длинный и 2 поперечных, 2 заслона железных, 3 сковороды блинных, сечка да таган.

В братской поварне: на очаге 2 прута железных длинных, да 5 поперечных, 3 сечки. В квасоварне: 2 котла железных по 40 ведер в очагах. В сытне: 2 котла весом полтретья пуда.

Вся кухонная утварь и посуда служили для хранения запасов и приготовления пищи.

Для хранения сыпучих продуктов и других припасов использовались: бочка, ведро, кадь, корец, лукно, оков. Это наиболее древние сосуды, служившие также мерой веса или объема. Существовали они на Руси еще в домонгольский период, о чем свидетельствуют многочисленные упоминания в летописных сводах. Древние сосуды были деревянными и, судя по всему, похожими на современные. Кадь, от греческого «ведро», как и знакомая нам кадка, — большой деревянный сосуд из досок, скрепленных обручами, известна как мера, равняющаяся 2, 3, 4 четверикам. Крупной хлебной мерой служили и корцы — выдолбленные из дерева ковши с плоским дном. Наиболее распространенная на Руси мера для хлеба и меда, о чем свидетельствует «Повесть временных лет», — лукно («И взявши меду лукно…») — сначала изготавливалось из прутьев и лыка, а затем из дерева. Вместимость древнего окова (кади, окованной железом), так же как бочки или кади, определялась в 51,2 пуда зерна *(Беляев Н. Т., 1927)*.

В специальном значении плетеной посуды, корзины, применялся кош. В памятниках XI в. (*«Житие Феодосия» Нестора)* имеются свидетельства определенной меры этой посуды: «…

напольнишя… коша укрухъ от пяти хлебовъ…». Этот род посуды перешел и в название блюда «раки кошеные», т. е. мелкие, хранившиеся в корзине.

О многочисленности видов древней деревянной посуды свидетельствуют существующие и ныне понятия: корыто, дежа, нощъва (ночва) и совсем забытые: ковкаль (деревянная чаша), спуд или спудий (крупный сосуд и хлебная мера), голвяжъня или голважа (некрупная мера соли), делва (род бочки), укня (сосуд) — мера воды и хлеба *(Ржига В. Ф., 1929)*. Утилитарное название корыт, ночв и деж сохранялось до XIX в. В ночвах — тонко отделанных корытцах — сеяли муку, катали хлеба, складывали вынутые из печи изделия; в дежах замешивали и ставили тесто. Для этой же цели использовали и квашни.

Напитки, квасы, меды, пиво хранили в бочках, корчагах; молоко, сметану и молочные продукты — в гърнъцах (горнцах), кринах (охринь), горшках. Переносили напитки и воду в ведрах, корчагах, ендовах, кувшинах. Наиболее древняя посуда изготавливалась из глины. Упоминается она во многих летописных памятниках, ее форму донесли до нас археологические находки. Так, корчага — это сосуд с узким горлом, напоминающий древнюю амфору; крин — кувшин, сохранившийся до сих пор в украинской крынке.

А знаменитые горшки, в огромных количествах найденные во всех местностях Древней Руси, в курганах IX–XI вв., представляли собой наиболее удобную форму для приготовления пищи: они имели маленькое зеркало испарения и площадь дна, не позволяющую пище подгорать. Они традиционно использовались для приготовления (варки и тушения) и хранения небольших количеств пищи, как в крестьянском обиходе, так и в царских поварнях.

Ендовы — кухонные сосуды с ручкой и рыльцем (носиком), в XVI–XVII вв. медные, луженые, были разной емкости — от 1 до 6 ведер, а некоторые столь малы, что весили по 2 гривенки.

Для приготовления больших количеств пищи употреблялись бронзовые, железные, кованые медные (X–XIII вв.), луженые (XVI в.) котлы разной емкости: большие на 7— 10 ведер и маленькие на полведра — ведро назывались естовыми или поваренными в отличие от пивных, квасных или винных емкостью 20–25 ведер.

Для варки рыбы служили «коробья белые с кровлею (крышкой)… и коробья черная… в три ведра круглых больших». Это — родственники современных коробинов продолговатой формы, емкость их достигала 36 л.

Для жарки в поварнях допетровской Руси применяли вполне

современные железные и медные сковороды с ручками и без них; для жарки в большом количестве жира и запекания — металлические противни. В «Описи скатерной и судовой (посудней) палат» по переписной книге за № 14 от 7166 (1657) г. числится: «В скатерной сковородок медных белых… двадцать сковородок большие руки с трубками да десять сковородок средние статьи с трубками ж, девять сковородок с лепестьми весу в них два пуда две гривенки… три противня по ведру да четыре противня до полуведра весу в них пуд двадцать пять гривенок, семь сковородок больших и малых весу в них осьмнадцать гривенок, два противня по ведру да три сковородки черных весу в них тридцать гривенок. Горшок медный в ведра полтора да противень в ведро, сковородка медная да две сковороды каравайных… три сковороды блинных».

Сковорода, или сковрада, впервые упоминается в Новгородской кормчей (около 1280 г.), а уже в «Домострое» перечислен целый ряд блюд, готовившихся в сковородах. Первый экземпляр железной сковороды с полой ручкой найден вместе с медным клепаным котлом в кладах XII в. В крестьянских семьях жарили на глиняных сковородах — латках, плоской посуде продолговатой формы, несколько расширяющейся кверху, с полой рукоятью, куда вставлялась деревянная ручка. Латка в значении незатейливой и часто применяемой посуды попала в поговорку: «Ладно в латке, хорошо и в горшке». В богатых домах применялись и металлические латки: «Веко круглое неглубокое луженое и веко долгое». Веко и векошник — небольшое круглое лукошко, как правило, плетеное, использовались в качестве корзинки, как мера веса («векошник ягод»).

О противнях «очень глубоких вроде колодцев» упоминает *Павел Алеппский,* повествуя о том, как готовится тельное: подготовленную массу «кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят на постном масле… так, чтобы она прожарилась насквозь» («Путешествие антиохского патриарха Макария в Россию», 1898). Этот вид посуды применялся для пряжения. О емкости противней (до 24 л) свидетельствует приведенная «Опись скатерной и судовой (посудней) палат».

Разнообразен кухонный инвентарь, перечисленный в инвентаризационной росписи патриаршего дворца: это решета и сита («два ковша больших и ситка белая ж металлическая»), расщепы или сковородники (чапельники), служащие для поднятия сковородок без ручек, «игодь медная весу полпуда» — ступка металлическая, в которой толкли разные вещества; сечки для рубки капусты, мяса, рыбы; кочерга, «ковши медные и ковши с крюками» как мера жидкости. Более древним обозначением

ковша был «чюм»: «Приела вина чюмъ и рече» (Ипатьевская летопись, 1250). В эту же категорию забытого перечня черпающей посуды входят глиняные с сильно вытянутыми ручками черпало и почерпальник (XII–XIII вв.), а также уполовник (X–XI вв.). В «Росписи царским кушаньям» встречаемся уже с трансформированным видом этой посуды — чюмичем («два чюмича пшена»).

Всю кухонную посуду держали в чистоте. «Домострой» предписывал: «И ведра, и ночвы, и квашни, и корыта, и сита, и решета, и горшки, и кувшины, и корчаги потому ж вымыта и выскрести, и вытерта, и высушите, и положите в чистом месте».

Штат поваров

Для приготовления огромного количества сложных блюд и кулинарных изделий требовались высококвалифицированные повара, приспешники, квасовары, медовары, мастера по приготовлению кислых щей, засольщики и др.

И. Е. Забелин пишет, что Кормовой дворец был собственно царской поварней, где стряпали (работали) повара, помясы, шестники, курятники, животинники, засыпки и др.

Повара — это работающие у плиты и готовящие блюда; помясы — повара, занимающиеся замесом теста; курятники и животинники, по современной терминологии, скорее всего, были поварами «птице-гольевого цеха». Сложнее вопрос с шестниками и засыпками. И. Е. Забелин считает, что слово «шестник» происходит от древнерусского слова, означающего «дневальный, рассыльный», т. е. нечто вроде «бригадира на кухне», а «засыпка» — засыпающий что-либо, т. е. скорее всего «супник».

О штате кремлевских поварен можно судить по перечню слуг Кормового дворца патриархов в 1662–1682 гг. *(Писарев Н., 1904)*. Платных (штатных) поваров и приспешников было 20–22 человека, хлебников — 5, квасоваров — 1 человек. Кроме того, были старцы, смотревшие за кухней, и большое количество «неквалифицированных» кухонных рабочих. Оплата поваров была довольно высокой и составляла в зависимости от квалификации от 2 до 8 рублей в год. Для сравнения: размер жалованья портного составлял 7 рублей, певчего первой статьи — 14, поваренного старца — 4, квасовара — 4 рубля (1667 г.). По тем временам жалованье было немалое, если учесть, что повара получали кроме жалованья довольствие хлебное, мясное, рыбное и питейное, да еще одежду и жилье. Всего в штате патриаршего дворца было 250 человек на постоянном жалованье.

Средства малой механизации

В распоряжении наших бабушек, кроме чугунков, сковород, противней, горшков и крынок, был также многочисленный кухонный инвентарь: скалки, ступки, сита, решета, сечки, корытца, цедилки, различные ножи, тяпки. Позднее появились мясорубки, поварские иглы, венички для взбивания, кое-какие формы для выпечки. Теперь кухни наших домов оборудованы холодильниками с морозилками, электроплитами, кухонными комбайнами с мясорубками, миксерами, кофемолками и другими приспособлениями, формочками для приготовления пельменей, разными выемками и ножами для фигурной нарезки овощей и многими другими средствами малой механизации, которые и не снились нашим предкам. Это не только облегчило труд на кухне, но и коренным образом изменило способы приготовления многих блюд.

Раньше для взбивания различных жидкостей использовали вилку, затем различные проволочные венички и взбивалки. Теперь появились механические взбивалки с ручным или электрическим приводом. Это дало возможность быстро, без большой затраты труда получать устойчивую, мелкоячеистую пену для приготовления муссов, белково-сахарного теста, взбитых сливок, кулинарных кремов. Их приготовление стало доступно любой хозяйке.

Большим достижением в искусстве оформления блюд и кондитерских изделий было изобретение кондитерского мешка. Самым простым его вариантом является кулечек — «фунтик» из свернутой конусом промасленной бумаги. Кончик такого «фунтика» обрезается, внутренность его наполняется кремом, маслом, пюре из картофеля или моркови и выдавливается в виде нужного рисунка на поверхность изделий. В дальнейшем стали шить мешочки из плотной ткани и вставлять в них жестяные наконечники самой различной формы. Это позволило делать из крема, масла, картофельного пюре различные орнаменты, цветы, наносить надписи и т. д. Такие наконечники можно сделать и самим из тонкой жести. Сливочное масло можно формовать при помощи ножа-скребка.

Столовая посуда и приборы

Столовая посуда для пищи и питья в старину называлась «суды». Читаем в «Домострое»: «Суды и порядня всякая чиста бы была и в счете, а ставци и блюда, и лошки, и ковши, и братины по лавке и по избе не валялися… в чистом месте лежало бы, опрокинуто ниц. А столовые сосуды: оловяники и братины и ковши, уксусници, перечници, росольници, солоници, ставци, блюда, лошки, скатерти, фаты — всегда бы было чисто и готово на стол и на под ставци». Приводится в «Домострое» и указание на материал, из которого изготавливалась посуда: «А в столе… беречи сосудов серебряных и оловяных и медяных».

Простой народ довольствовался деревянными и глиняными блюдами, мисками, чашками, солоницами, реже — оловянной, медной и луженой посудой. На столы знати в обычном домашнем обиходе также не всегда ставилась посуда оловянная и медная, чаще — деревянная резная или с позолоченными краями *(Ржига В. Ф., 1929)* и даже глиняная — красная и черная лощеные, путем специального обжига ей придавался металлический блеск *(Рабинович М. Г., 1988)*. В конце XVI в. русскими мастерами изготавливалась нарядная поливная керамическая (ценинная) утварь. Так, среди пожитков Бориса Годунова, по описи 1588 г., имелись: суды деревянные — 5 ендов полуведерных, 9 ендов по 1/4 ведра, 8 братин троецких, 7 братин корельских, 13 достаканов, 5 ковшей, 79 блюд и мисок, 6 блюдечек, кувшины, чарочка; суды ценинные — 1 миса, 53 блюда, 17 стоп, 15 кувшинов, 7 достаканов, 2 кружечки, 2 разсольника, 1 корчажка.

Парадная посуда для приема гостей изготавливалась русскими и иноземными мастерами из серебра, золота, позолоченного серебра, полудрагоценных камней — сердолика, агата, горного хрусталя. В конце XVI–XVII вв. появилась стеклянная и хрустальная посуда, которая привозилась из-за границы.

Перечень драгоценной посуды находим среди многочисленных описей имущества царей, патриархов, бояр. По духовной грамоте в казне князя Дмитрия Иоанновича (1509 г.) числилось: 5 суден на столицах через грань золоченых, а на вершках — по птице; 18 кубков золоченых с достакановым делом; рог, 1 чара большая, венец у нее писан золочен; 57 чарок с узорами и золочеными венцами; ковши, один «большой, венец писан золочен, имя Еуфимья Владыки Новгородского, а в венце 4 круги, а в них писаны царства, а на полке образина золочена, а внутри кружок золочен, а в нем три рыбки»; 58 питьи, да ковшик

на стоянце; 125 блюд: 3 лебяжьих, 2 гусины, одно гладкое, на другом мишени; 3 блюдечки, 31 миса, 7 братин, 1 сковорода — «венец изнутри писан золочен, рукоять писана и золочена с финифтью»; 1 тарела, 7 ставцев, 24 достакана гладкие со сканью, с финифтью и на ножках, золочены внутри; 1 мушорма с носком и рукоятью, венцы и звери золочены; 3 уксусницы на столицах, 10 солониц: «две на зверках, по узорам писаны и золочены, одна с финифтью и сканью, а на ней люди литы»; 2 разсольника, 1 черпальцо; 5 перечниц, 9 горчишников гладких с именем В. кн. Ивана; 66 ложек, 10 шандалов серебряных. Этот внушительный список из 27 предметов серебряной и золотой посуды и приборов можно дополнить по неполной описи домашнего имущества Ивана Грозного следующими изделиями: 11 ножей булатных, «у одного — черен сердолечен красен, а у другого — черен лимонный, у других ножей черен рыбий зуб (моржовый) черн или бел; оков серебрян; 1 кувшин серебрян с покрышкой и рукоятью»; 1 бочка, 2 ендовы, 1 мушорма серебряные; 5 братин золотых с чернью с яхонты, с резьбою; 5 мис золотых, «1 лохань серебряная золоченая, по ней люди и звери, образины морские и раки чеканины»; 22 кубка серебряных золоченых с покрышками, 20 кувшинов золотых, 64 корца серебряных, 13 чарок, 20 чар, 5 рукомойников *(Бартенев* С. 77., *1916)*.

Форма и назначение этих драгоценных судов были такими же, как простых. Жидкое кушанье из поварен носили в ставцах, кастрюлях и оловянниках, разсольниках с крышкой (рис. 5). Оловянники — это ковши из олова разной емкости. В патриаршей переписной книге числились: «19 оловяников ведерных, 21 оловяник полуведерный, 19 оловяников третников (1/3 меры), 6 оловяников четвериков (1/4 меры), 2 оловеничка резных, 4 оловеничка пузанчиков».

На стенах металлической посуды часто делались выпуклости, называемые пузами *(Костомаров* 77. *И., 1860)*. Разсольники служили также для подачи на стол соленых плодов.

За столом жидкая пища разливалась в мисы. Это название восходит к латинскому слову, означающему «стол». В XII в. мисы употреблялись в качестве церковного сосуда. Но в «Домострое» и «Росписи царским кушаньям» встречаются блюда на мисенное дело: «хворосты мисенные», т. е. подаваемые в мисках. О разной величине их можно судить по описи патриаршей судовой палаты: «Осьмнадцать мис весу в них полшеста пуда, семь подмис… большой статьи да двадцать семь подмис меньшей руки».



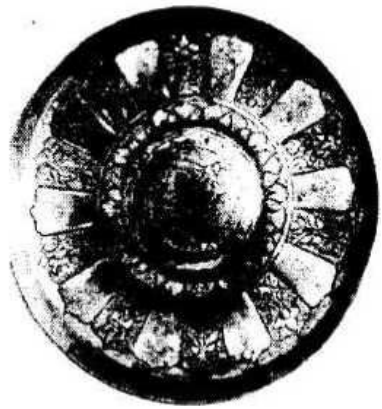


Рис. 5. Разсольник серебряный

Твердые кушанья из поварни несли на блюдах разной формы, величины и назначения: лебяжьих, гусиных, икорных. Овощи подавались в блюдах особой формы — овощниках. К большим блюдам приделывались кольца для переноски. Перед гостями ставили блюдца, т. е. одно блюдо на двоих, а не в современном значении этого слова. Само слово «блюдо» с латинского переводится как «миса», в летописных сводах XI–XII вв. упоминается в значении церковного сосуда, но в XVI–XVII вв. употреблялось уже в значении посуды и рода кушанья.

В описи имущества боярина Никиты Романова числятся: «24 торели угольчатые, торель большая угольчатая, 6 торелей меньшей статьи». Торелями называли в XVI в. тарелки. Они не были в повсеместном употреблении. Их ставили перед гостями и не меняли в течение всего обеда.

Ложки (лжицы) делали простыми деревянными и из серебра, позолоченными, с фигурою на рукояти и надписью, кому принадлежит. Ножи оправлялись золотом, серебром, дорогой моржовой костью или драгоценными каменьями. Подавали их только именитым гостям. В ножах особой нужды не было, так как кушанья ставились на столы разрезанными.

Драгоценные приборы берегли, держали в футлярах: «Ставик, а в нем 12 ножей, черены рыбьи, оправлены серебром» (опись имущества боярина Никиты Романова).

Не совсем верно утверждение некоторых исследователей, что даже царский стол в XVII в. не знал вилок. В 1695 г. в столовую палату для святого патриарха были выданы: «нож чугрей усольного дела рыбья щадра (щадра — сердцевина моржового клыка. — *Прим. авт.),* припой и жук серебряной сканной с

финифтью, да вилка черен рыбья щадра припой и наконечник серебряной с чернью»; для гостей патриарха — «14 вилок черены рыбьи с щадрою оправа серебряная с чернью, серединки золочены» *(Писарев Н., 1904)*. Вилки были двузубы и давались знатным гостям.

Вина, водки, меды и напитки приносили из сытных палат в ендовах, мушормах, ведрах, ковшах, кувшинах, воронках, четвертинах, братинах, сулеях (рис. 6—10).



Рис. 6. Братина серебряная

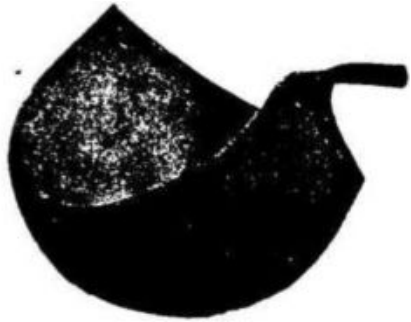


Рис. 7. Ковш серебряный



Рис. 8. Сулея серебряная



Рис. 9. Вороник серебряный



Рис. 10. Кубок серебряный

Мушорма, близкий к ендове сосуд с носком и ручкой, в настоящее время забыт. А вот кувшины практически не изменили своей формы. Были кувшины серебряные с крышкой (воронки). Из братин пили, черпая вино ковшами, черпальцами. Упоминаются братины только в письменных памятниках XVI в., но

распространены были в эпоху домонгольской Руси и имеют восточное происхождение. Сулеи — бутылки продолговатой формы с узким горлышком и цепью, за которую они подвешивались к поясу в дороге.

Пили из кружек (цилиндрический сосуд с ручкой и крышкой, 1/8 ведра или 1/2 четь братины), чаш (круглые сосуды иногда с рукоятью), кубков, рогов, чарок и чар (является русским изделием, хотя само название позаимствовано из тюркского языка), достаканов (предки современных стаканов). Высокие цилиндрические или призматические, с круглым или плоским дном на ножках и поддоне кубки (от слова «куб» — «чан») применялись и в качестве столовой посуды, и для украшения помещений: сосуды в виде петуха, челнока, рога и др.

Рукомойники и лохани применялись для омовения рук и губ во время торжественных застолий.

Сервировка стола

Сервировка стола в XVI–XVII вв. была несложной. Скатерти — браные чешуйчатые, золотые, китайчатые, шитые, узорчатые — покрывали узкой полосой края стола. Необходимой принадлежностью стола были солонки, перечницы, уксусницы, иногда горчичницы, которые расставлялись вдоль столов так, чтобы весь набор судков приходился на четырех гостей. Иногда в разсольницах ставили соленые сливы, лимоны, в мисках — кислое молоко. Ложки приносили вместе с горячим. Предметы сервировки для каждого лица соответствовали положению обедающего. Тарелки, ложки, ножи и вилки клали только перед почетными гостями. Салфеток не было, вместо них подавались полотенца, или гости вытирали руки о край скатерти.

Блюд подавали от 70 до 125, но более 2–3 блюд одновременно на столы не ставили, чтобы гости могли есть блюда горячими.

Весь блеск сосредоточивался на поставцах (открытых буфетах). Полки, внизу более широкие, обивались шелковыми и золототканными фатами, уставлялись драгоценной утварью. Золотые и серебряные сосуды имели форму львов, медведей, быков, зайцев, на верхних узких полках стояли кубки в виде петухов, аистов, журавлей, куропаток, павлинов.

О количестве посуды за царским торжественным столом можно судить по описанию прощального обеда послам в 1594 г., когда «за столы подавали 1800 золотых блюд, кроме золотых чаш, причем посуда, стоявшая на поставце, была не тронута» *(Бартенев С. П., 1916)*.

Теперь наша столовая посуда и приборы мало чем отличаются от принятой во всем мире и утратили свой национальный колорит. Применяется керамическая (фарфоровая, фаянсовая и др.), стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда.

Первая фабрика по изготовлению керамической посуды была построена купцом Гребенщиковым в Москве в 1724 г. В 1744 г. в Петербурге был построен первый в России фарфоровый завод. Фарфоровая, фаянсовая, полуфарфоровая посуда используется самой различной формы и емкости.

Тарелки бывают икорные (диаметром 150 мм), пирожковые (175 мм), закусочные (200 мм), мелкие столовые (240 мм), глубокие столовые (диаметром 240, 200 мм, емкостью 500 и 250 мл), мелкие десертные (200 мм), глубокие десертные (200 мм, емкостью 250 мл).

Салатники бывают тоже разной емкости: одно-, двух-, четырех- и шестипорционные, круглые, овальные, трех- и четырехугольные, емкостью от 120 до 100 мл. Разную емкость имеют и селедочницы.

Для подачи на стол нескольких порций блюд используются супники (на 4—10 порций), блюда овальные, четырехугольные и круглые, вазы.

В вазах на высокой ножке подают салаты, фрукты, в низких вазах — кондитерские изделия, пирожки, пирожное.

В число предметов современной сервировки входят также приборы для специй, соусники, хренницы, подставки для яиц (пашотницы).

Для подачи напитков служат чашки кофейные (75 и 100 мл) и чайные (200–250 мл), кофейники, чайники заварные и доливные, сливочники, молочники, сахарницы и розетки.

Для сервировки столов в русском стиле и теперь еще используются керамическая глиняная посуда, тарелки керамические, горшочки, блюдца, кружки, кувшины и вазы. Деревянная резная и росписная посуда в настоящее время используется редко — главным образом для украшения интерьеров.

Не менее широк ассортимент современной столовой посуды: рюмки емкостью 50 мл (для водки, наливки), 75 мл (для крепких вин), 100 мл (рейнвейные, для белых сухих и полусухих вин), 125 мл (лафитные, для подачи крепленых вин); бокалы емкостью 125–150 мл (для шампанского, игристых вин); фужеры емкостью 200–240 мл (для газированных напитков, пива); стаканы разной формы, емкостью 125–250 мл; вазочки-креманки (диаметром 90 мл) для мороженого; крюшонницы (1000–2000 мл) для подачи холодных напитков с фруктами; приборы для специй, уксуса, растительного масла.

Металлическую посуду (икорницы, блюда, ведра для льда, кофейники, баранчики и др.) в домашнем быту используют редко.

Стали очень разнообразными столовые приборы (ножи, вилки) и вспомогательные предметы сервировки (щипчики, лопаточки и др.). Комплекты приборов могут быть разными в зависимости от характера блюд: закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

В домашнем быту обычно обходятся универсальным набором (столовым): вилка, нож, ложка. В отдельных случаях пользуются и специализированными комплектами: 1) закусочный — вилка и нож; 2) рыбный — вилка с четырьмя короткими зубцами, нож с коротким и широким лезвием; 3) десертный — десертная ложка, вилка, нож десертный; 4) фруктовый — вилка и нож фруктовый.

К чаю подают чайную ложку. Кроме этого, бывают ложки: для мороженого (плоские), кофейные (маленькие), бульонная (меньше обеденной).

Глава вторая. Заготовки

Против порчи продуктов

Забота человека о добывании пищи долго господствовала над всеми другими. Однако перед нашими далекими предками встала и другая задача — как сохранить добытую пищу.

На протяжении многих веков люди не знали, что порчу продуктов, добытых ими с таким трудом, вызывают наши невидимые враги — микробы, однако вся история человечества в некотором смысле была борьбой с ними. В этой войне человечество не только одержало ряд побед, научившись создавать условия, гибельные для плесеней и бактерий, но и заставило их работать на себя, превращая молоко в простоквашу и сыр, виноградный сок — в вино и уксус, разрыхлять тесто и даже помогать людям в борьбе с другими микробами (квашение содержащих сахар продуктов). Вероятно, первой победой в этой смертельной схватке было открытие сушки продуктов.

Основан этот способ на том, что все биохимические жизненные процессы протекают в водной среде. Вода — основная среда (внутренняя и внешняя), в которой идет обмен веществ у всех растений, животных и микроорганизмов. Таким образом, если высушить продукты до содержания в них влаги меньше 14–15 %, то развитие в них микроорганизмов прекращается, и продукты хорошо хранятся.

Вскоре был найден и другой способ консервирования — копчение. В дыме содержатся продукты неполного сгорания древесины, многие из которых (особенно фенолы) являются антисептиками, либо вызывающими гибель микробов, либо приостанавливающими их развитие.

После этих первых побед в течение веков и даже тысячелетий война шла с переменным успехом, пока в руках человечества не оказалось новое оружие: сначала соль, затем уксус и, наконец, сахар. Использование соли в больших количествах для засола рыбы и мяса основано на следующем положении: если в среде, окружающей микробную клетку, концентрация соли очень велика, то происходит обезвоживание ее, так как благодаря осмосу из клетки вода выходит наружу и жизненные процессы в клетке прекращаются. Концентрация соли при этом должна быть очень велика: при засоле мяса — 10–12 %, рыбы — более 14, овощей — более 10 %. Такая высокая концентрация соли делает продукты непригодными в пищу без предварительного вымачивания. Однако было замечено, что при добавлении небольшого количества соли продукты заквашиваются и в них прекращаются или задерживаются гнилостные процессы.

Используя это открытие, люди научились заквашивать продукты (капусту, огурцы и др.). При квашении вначале развиваются самые различные микроорганизмы, затем постепенно начинают преобладать молочнокислые микробы, развитию которых соль в небольших концентрациях не вредит. Когда концентрация молочной кислоты достигает 0,7 % и выше, она задерживает развитие других микробов. Разновидностью этого способа консервирования является мочение (яблок, слив и других плодов и ягод). Некоторые же ягоды (брусника, клюква) содержат бензойную и салициловую кислоты, которые являются антисептиками. Залитые водой, такие ягоды не портятся.

Большим прогрессом явилось использование для сохранения продуктов сахара. Дело в том, что при концентрации сахара в окружающей среде 60–65 % и выше создается высокое осмотическое давление, при этом не только становится невозможным поглощение микробами питательных веществ, но и сами они обезвоживаются.

Когда люди научились с помощью микробов превращать сахар в спирт, а затем и в уксусную кислоту, они получили новое консервирующее вещество — уксус. Уксусная кислота в количестве 1,2–1,8 % задерживает развитие микроорганизмов, что дает возможность консервировать грибы, фрукты, ягоды, а иногда и рыбу, мясо.

После этих побед в войне с микробами наступило затишье до тех пор, пока люди не выяснили причину порчи продуктов и не перешли к научно обоснованным методам консервирования: сначала пастеризации и стерилизации, а затем и к применению новых химических средств борьбы с микробами (салициловой, сорбиновой кислот и других антисептиков).

Переход к пастеризации и стерилизации был не случаен: для снабжения армии, экспедиций и перевозки на большие расстояния требовалось найти способы длительного хранения продуктов. Первоначально для этой цели использовали традиционные народные способы — моряки брали с собой бочки с солониной и квашеной капустой. Еще в 1763 г. М. В. Ломоносов, организуя экспедицию для изучения северных земель, поручил интендантам «изготовить сушеного супа со специями и без специй по полтора пуда каждого сорта». Однако жизнь требовала более совершенных способов консервирования, и они были найдены. Луи Пастер и его ученики выяснили, что порчу продуктов вызывают микробы, которые не зарождаются сами, а попадают в продукты извне. Открытием воспользовался французский повар Никола Франсуа Аппер. В 1809 г. он изготовил первые консервы в банках. Это было варенье, мясной

бульон, жареное мясо. Изобретение было сразу же высоко оценено, и автору присвоено звание «благодетель человечества».

В России впервые были использованы консервы отечественного производства для снабжения армии в 1812 г. Изучением консервирования занимался и Д. И. Менделеев. В конце XIX в. в России уже действовало несколько консервных заводов. Теперь домашнее консервирование стало доступно каждой хозяйке и прочно вошло в наш быт.

Способы заготовки продуктов на Руси

На Руси знали много способов заготовки продуктов впрок. Естественно, широко использовали холод для сохранения скоропортящихся продуктов. В записках Айрмана о Прибалтике и Московии 1666–1670 гг. говорится: «Выловленную в начале зимы рыбу выбрасывают из сетей прямо на снег. Здесь ее непрерывно забрасывают снегом и немного поливают водой, пока она не обмерзнет. В таком виде рыбу свозят на свои дворы и укладывают под открытым небом крест-накрест, как поленья. Мороженую рыбу везут на санях в ближние и дальние города и продают вместо свежей» *(Забелин И., 1905)*. Широко использовались ледники для хранения самых различных продуктов.

Теперь мы знаем, на чем основано холодильное хранение продуктов. В основе всех жизненных процессов лежат различные химические реакции. Чем ниже температура, тем медленнее они протекают. Практически при снижении температуры на 10 °С скорость реакций замедляется вдвое. На столько же замедляется и развитие микроорганизмов при охлаждении. При температуре ниже 0 °С развитие микроорганизмов прекращается, так как вода замерзает.

Умели в Древней Руси сушить и вялить продукты, солить мясо и рыбу, квасить капусту, солить огурцы и грибы, варить варенье, хранить фрукты и ягоды в патоке, делать сухие пастилы, использовать уксус. Секреты заготовки продуктов бережно хранили и передавали от отцов к детям, от бабушек к внучкам, а когда появилась письменность — стали записывать их, чтобы сохранить для потомства.

«Домострой»

Одним из самых древних письменных памятников, дающих нам представление о хозяйстве русского горожанина XV–XVI вв., является замечательный памятник нашей культуры — «Домострой». В нем содержится свод правил, которыми должен был руководствоваться горожанин в отношениях со светскими и духовными властями, домочадцами и слугами, приводится ряд правил по ведению хозяйства, приготовлению пищи, заготовке и хранению продуктов. Хотя составление «Домостроя» относится к XVI в., записанные в нем правила сложились много раньше и дают представление о быте русских людей XV в. и даже более раннего периода.

Составителем дошедших до нас списков «Домостроя» был священник Сильвестр Богоявленского собора в Кремле (умер в 1577 г.), один из воспитателей Ивана Грозного, впоследствии впавший в немилость. Автор «Домостроя» подчеркивает, что, несмотря на наличие слуг, сама хозяйка должна уметь готовить, печь хлебы, варить квас и пиво, квасить капусту и учить этому слуг. Вызывает удивление и восхищение высокая санитарная культура наших соотечественников, живших в XV–XVI вв. Автор советует, если останутся несъеденные продукты, то не смешивать нетронутые блюда с начатыми, а сложить их отдельно в чистую посуду и хранить на льду. Уделяется большое внимание поддержанию чистоты, правилам хранения продуктов, уходу за столовой и кухонной посудой: «Стол и блюда, и ставци, и лошки, и всякие суды, ковши и братини, воды взгрев изутра, избу затопив, перемыти и вытерта и высушить. А после обеда и вечере тако ж… А в каком судне что естьества и питье, то было бы покрыто чистоты ради, а всякие суды с естваю и с питием, и с водою, или квашня растворити, — всегда было бы покрыто, а в избе и повязано — от сверчка и от всякие нечистоты… А изба и выметены или горници, и устроины, и образы по стенам уставлены по чину и по подобию, и столы бы и скамьи вымыты и вытерты, и ковры по лавкам розстелены. А уксус, и огуречной росол и лимонной, и сливной, все бы цежено в ситце, и огурци, и лимоны, и сливы очищены и перебраны, и на столе бы было чисто и искусно».

Автор «Домостроя» дает указание о том, что летом мясо для хранения надо присолить и хранить на льду 2–3 дня и даже неделю. А с Семенова дня (после 1 сентября) уже можно купить и корову (воловину) не целую, а сколько надо, и мясо ее засолить и провялить на целый год. Свиней рекомендуется резать осенью, солить полутушами, а головы, сало, ноги, желудок, кишки, потроха можно использовать и осенью, и зимой.

В описании правил покупки продуктов для обихода упоминаются полтевое мясо (соленое пластами), рыба всякая (свежая, длинная осетрина и провес, бочоночная, семужная) и другие продукты. В разделе о запасах впрок названы ветчина, солонина вяленая, ветреная, просоленная и т. п.

В огороде собирали «борщ» и крапиву, варили их свежими, солили и сушили. Названы груши и яблоки в патоке, соленые грибы, грузди и рыжики. Довольно подробно описано приготовление капустного крошева из ботвы (натины).

Специальные главы «Домостроя» посвящены заготовке продуктов, правилам содержания кладовых, погребов, ледников: «Как все сохранять в погребе, на леднике и в сарае» (глава 54),

«Как по наказу хозяйскому ключнику в клетях, в подклетях и в амбарах держать все в порядке» (глава 55), «Указание ключнику, как хранить в погребе всякие припасы соленые — ив бочках, и в кадках, и в меринках, и в чанах, и в ведерках мясо, рыбу, капусту, огурцы, сливы, лимоны, икру, рыжики и грузди» (глава 63), «Правила о всех овощах различных, как их обрабатывать и готовить» (глава 66) и др.

Некоторые рецепты, приведенные в «Домострое», можно с успехом использовать и в наши дни.

№ 26. Леваши ягодные. «А леваши ягодные черничные, и малиновые, и смородинные, и земляничные, и брусничные из всяких ягод делать: варити ягоды добре долго, да как. розварятся, протереть сквозе сито, да с патокою упарить густко, а паря, мешать не переставая, чтоб не пригорело. Как будет добре густо, то лити на доски, а доска пере-же патокою помазати, да как сядет, в другие и в третьи наливати. А не сядет от солнца, ино против печи сушить, а как сядет — вертети в трубы (срежь с доски и сверни трубкой. — *Авт.)*».

Остается только добавить, что теперь можно брать вместо патоки сахарный песок, а доски смазывать растительным маслом.

На 1 кг ягод — от 0,5 до 0,6 кг песка.

Можно готовить и кислые леваши без сахара.

Секреты добрых хозяек русских

Вырабатывались веками правила заготовки продуктов, в XVII–XIX вв. их записывали хозяйки и записи хранились в семьях. Особенно добрым словом надо вспомнить таких хозяек, как К. Авдеева, Е. Молоховец, О. Павловская, да и многих других. *К. Авдеева* в 1841 г. издала знаменитую «Ручную книгу русской опытной хозяйки». Книга эта имела успех невероятный и только за пять лет (до 1846 г.) издавалась пять раз. Ниже приводятся три рецепта цукатов из ее замечательной книги. Отметим только, что теперь подготовленные для цукатов заготовки следует выдерживать в растворе не извести, а соли (1 ст. ложка на 1 л воды), выдерживать не 2–3 дня, а достаточно одну ночь, после этого хорошо промыть в проточной воде и варить.

№ 27. Цукаты из арбузов. «Нарежь кусками арбуз, мясистую часть, наполненную семенами, отдели, верхнюю зеленую кожу очисти. Потом арбузную корку положи в известковую воду, сутки на трои; по прошествии означенного времени вынь, вымой хорошенько в теплой воде, опусти в холодную воду и дай лежать часов шесть. Вынув из холодной воды, дай обтечь, положи в

жидкий сироп, вари в нем часа два и оставь в сиропе на сутки. Наконец, сделай сироп, полагая на фунт сахару три чайные чашки воды, дай вариться полчаса, сними дочиста пену, опусти в сироп арбузные корки, вари до тех пор, пока будут прозрачны. Дав остынуть, откинь на сито, чтобы стечь сиропу. Фаянсовое блюдо посыпь мелко толченым сахаром, положи арбузные корки, высуши в печи».

№ 28. Цукаты из дынных корок. «Дыни для цукату должно выбирать недозрелыя; разрезав на части, внутреннюю мякоть срезать, наружную корку очистить, потом намочить в известковой воде; далее поступать точно так же, как с арбузной коркой».

№ 29. Цукаты из огурцов. «Для цукату должно выбирать старые желтые огурцы; очистив с них кожу, разрежь, вычисти семена, положи в известковую воду сутки на трои; далее поступай, как с арбузом. Воду известковую приготовлять должно в густоту жидких сливок».

Уже упоминавшаяся *Е. Молоховец* (предположительно 1831–1918) кропотливо собирала разные кулинарные рецепты, записывая их, со слов слуг, крестьян, соседей и выписывая из старинных книг. Ее муж, морской офицер, решил сделать жене подарок ко дню рождения ив 1861 г. по секрету от нее собрал ее записи и издал за свой счет под названием «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве». Книга имела огромный успех, выдержала более 20 изданий, впоследствии вызвала массу подражаний и подделок.

В течение 100 лет она была настольной книгой наших прабабушек, бабушек и родителей. Приведем несколько рецептов из этой замечательной книги.

№ 30. Каперсы домашние. «Молодые семечки настурций перемыть, высушить на открытом воздухе, на решете, сложить в банку с широким горлышком, налить остывшею соленою водой, процеженною сквозь салфетку, залить сверху прованским маслом, закупорить, обвязать пузырем.

На 1 ф., т. е. на 2 стакана воды, берется 1/4 ф. соли».

№ 31. Каперсы домашние другим манером. «Молодые семена настурций вскипятить раз в соленой воде, откинуть на решето и дать обсохнуть, или сухие семена посолить и, часто мешая их, дать им так постоять 24 часа; потом перетереть их салфеткою, сложить в баночки, залить остывшим, не слишком крепким вскипяченным уксусом; через две недели слить уксус, а залить более свежим, более крепким уксусом, вскипяченным с английским перцем, лавровым листом, гвоздикою и корицею».

№ 32. Фасоль соленая. «Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить от жилок, разрезать или нашинковать, как

обыкновенно, складывать в банки, пересыпая солью; накрыть кружком, положить на верх камень, а когда покажется сок, снять кружок, залить растопленным теплым жиром. Перед употреблением вымочить эту фасоль в теплой воде, переменяя ее несколько раз.

На 1 ведро фасоли берется 1,5 стакана соли».

№ 33. Фасоль соленая другим манером. «Молодые стручки нашинковать, опустить в соленую воду с полчайной ложечки соли, вскипятить, слить воду, разложить на решето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда в дубовое ведерко или банку, накрыть кружком, обвязать пузырем, поставить в холодное, но сухое место. Перед употреблением мочить в воде.

На 1/2 ведра фасоли берется 3/4 стакана соли».

№ 34. Фасоль зеленая сушеная. «Очистить зеленые стручки от стебельков во всю длину стручка, высушить на солнце, разложив на скатерть. Когда будет совершенно суха, всыпать в стеклянныя банки, завязать бумагой. Сохранять в сухом теплом месте. Перед употреблением с вечера намочить в холодную воду. На другой день всыпать в кипяток, сварить до половины готовности, откинуть на решето, нашинковать мелко наискось, пересыпать в кастрюльку, положить ложку сливочного масла, соли, 1–2 куска сахара, обдать кипятком или кипящим бульоном так, чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченых сливок, подавать. Это самый лучший способ сохранения зеленой фасоли на зиму».

№ 35. **Фасоль маринованная.** «Молодые стручки опустить в очень соленую воду, держать в ней несколько дней, пока фасоль не пожелтеет, переложить в чистую посуду, залить крепким горячим уксусом. На другой день слить этот уксус, вскипятить и горячим залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получат натуральный свой цвет. В последний раз уксус вскипятить с лавровым листом и английским перцем».

Традиционные способы домашнего консервирования

Квашение капусты

После Покрова, когда первые заморозки «отбелили» капустные кочаны, собирались женщины из нескольких семей «на капустку». Сообща рубили ее в корытах сечками и солили в бочках. Работа эта сопровождалась веселыми песнями и частушками, за ней делились новостями и обменивались опытом. Вероятно, здесь и зародилась традиция современных самодеятельных «капустников».

Народ создал много способов засолки капусты. Многие из них дошли до нас из глубины веков, а некоторые забыты. Для квашения капусту рубили, шинковали и квасили мелкими целыми кочанами (крупные для этого нарезали на 2–4 части).

Заготавливали белую квашеную капусту и серую — хряпу, из зеленых листьев. В зеленых листьях значительно больше минеральных веществ, Сахаров и безазотистых веществ — 8—12 %, в то время как в белых листьях их около 4–5 %. Это придает серой квашеной капусте особый вкус, и щи из нее особенно любили наши предки. Богата она и витаминами (С, К, каротином и др.). Особенно важно, что в зеленых листьях больше Сахаров, чем в белых, а благодаря им образуется молочная кислота при квашении. Поэтому в серую капусту кладут меньше соли и квасится она быстрее. Конечно, если есть подозрение на повышенное содержание нитратов, то верхние листья использовать не следует. К счастью, в эпоху «Домостроя» о нитратах и понятия не имели.

В старину считалось, что капуста, заквашенная в полнолуние, бывает тверда — скрипит на зубах, а поэтому кто любил мягкую капусту, тот квасил ее в последней четверти лунного календаря.

Нашинкованную капусту по народной старинной традиции перед квашением промывали и откидывали на решето. Для квашения использовались специальные бочки. Их ошпаривали, изнутри все щели и швы замазывали ржаным тестом, а снаружи — смолили. Теперь, если нет нужных кадок, можно квасить капусту и в металлических бидонах, положив в них целлофановый мешок.

№ 36. Капуста квашеная белая. Небольшое количество капусты можно квасить в стеклянных банках, эмалированных

кастрюлях или глиняных горшках, а большое — в бочках. Бочки надо предварительно вымыть и пропарить, налив в них горячую воду и опустив раскаленные камни.

Кочан зачищают от зеленых листьев, шинкуют или рубят, добавляют немного соли (лучше крупную) и перетирают. На дно подготовленной бочки кладут хорошо промытые целые листья капусты. (По старинному способу вначале насыпали на дно слой ржаной муки, а затем закрывали ее листьями.) Затем в бочку кладут слой капусты, посыпают солью, добавляют шинкованную морковь, утрамбовывают деревянной толкушкой, опять кладут слой капусты и моркови, утрамбовывают, и так заполняют бочку до верха.

Сверху капусту закрывают листьями, жесткой хлопчатобумажной тканью, кладут хорошо промытый деревянный кружок. Сверх его кладут гнет (промытый, ошпаренный камень). Вес гнета должен составлять около 15 % массы капусты, т. е. 13–15 кг на 100-килограммовую бочку.

Бочку оставляют для брожения (лучшая температура — 15–22 °С). Через 2–3 дня начинается брожение: развитие в рассоле бактерий. Вначале будет идти так называемое неорганизованное брожение: будут развиваться все зародыши бактерий, находившиеся в капусте. При этом на поверхности ее начнут выделяться пузырьки газа, образуя пену, которую надо удалять. Каждые 3–4 дня слой капусты надо прокалывать деревянным колышком. Постепенно молочнокислые бактерии вытеснят все остальные и начнут бурно развиваться. Выделение газа уменьшится. При 15–22 °С.

С брожение происходит в течение 10–15 дней, при 6—10 °С — более 30 дней. Когда брожение закончится, заменяют гнет на более легкий (около 10 % массы капусты) и выносят ее на холод (0–3 °С). После окончания брожения рассол делается более светлым, а капуста приобретает приятный кислый вкус без горечи. Во время хранения надо следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Если появляется плесень, то ее надо удалять, деревянный кружок, гнет и ткань — периодически промывать и обваривать кипятком. Так солят капусту для приготовления щей и вторых блюд. Если же капусту используют для салатов, то при квашении кладут в нее антоновские яблоки, тмин, семена укропа.

Для 100 кг квашеной капусты надо взять шинкованной или рубленой 108 кг, моркови 3–4 кг, соли 2,5 кг.

Кроме того: яблоки 5 кг и 18 г семян тмина, аниса или укропа.

№ 37. Квашеная капуста белая с тыквой. Готовят ее, как обычно, но при квашении добавляют тыкву, зачищенную от

семян, нарезанную на куски по 3–4 кг.

На 100 кг капусты 10 кг тыквы.

№ 38. **Капуста квашеная с кочанами.** Плотные кочаны зачищают от зеленых и поврежденных листьев, удаляют выступающую часть кочерыжки, разрезают пополам или на четыре части. Укладывают кочаны в подготовленную бочку, пересыпают шинкованной или рубленой капустой слоем в 15–20 см, добавляют яблоки целиком (не обязательно). Засол, квашение и хранение ведут, как обычно. Если рассола будет мало, то доливают 3 %-й раствор соли в кипяченой воде.

На 100 кг квашеной капусты берут 109 кг свежей, 2,4 кг моркови, 2,5 кг соли.

№ 39. **Капуста быстроквашеная.** Кочаны зачищают, режут на 2–4 части, укладывают в глиняные горшки или эмалированную посуду, заливают таким количеством кипящего рассола, чтобы он покрыл капусту, прикрывают крышками, чтобы капуста не всплывала, и дают остыть. Когда капуста остынет, в рассол добавляют корку черного хлеба и ставят в тепло (на печку или к отопительной батарее) на 2–3 дня. В капусту можно добавлять красный стручковый перец, лавровый лист, тмин, сырую или вареную свеклу.

Для рассола: на 1 л воды 30–40 г соли (1 ст. ложка).

№ 40. Капуста быстроквашеная другим манером. Свежую капусту шинкуют, промывают, заливают кипятком, откидывают и обливают холодной водой. От этого она делается плотнее и приобретает хруст. Затем ее кладут в посуду, пересыпая каждый слой солью. Через 2–3 дня капуста будет готова.

На 10 кг капусты соли 300–400 г.

№ 41. Капуста серая квашеная. Употребляют ее для приготовления щей, поэтому квасят без пряностей и моркови. Зеленые листья промывают, мелко рубят и кладут в бочонок. Каждый слой посыпают солью и утрамбовывают. Соли берут меньше обычного и квасят так же, как белую капусту.

На 10 кг квашеной капусты зеленых листьев берут 11 кг, соли 150–200 г.

№ 42. Капуста квашеная со свеклой. Выбирают плотные кочаны, зачищают их, отрезают выступающую часть кочерыжек, режут пополам, укладывают в бочонок как можно плотнее, плоской стороной вниз. Кочерыжки очищают, нарезают кружками, сырую свеклу очищают и нарезают кусками или ломтиками. Нарезанные кочерыжки и свеклу (в равных количествах) заливают водой, доводят до кипения и варят, пока овощи станут мягкими. Отвар сливают и добавляют в него соль, растворяют ее и этим рассолом заливают кочаны капусты. Отвара

свекольного готовят столько, чтобы он покрыл кочаны капусты, а соли кладут 30–40 г на 1 л отвара.

Засолка огурцов

Если быть точным, речь идет о квашении, а не о засолке огурцов, так как при этом способе консервирования соли берут мало, в рассоле развиваются молочнокислые бактерии и кислотность его достигает 0,6–1,2 % при содержании соли в рассоле от 2 до 3,5 %.

Без соленых огурцов нельзя представить себе русскую кухню и русский стол.

№ 43. Огурцы соленые (основной способ). Огурцы сортируют по размерам и степени зрелости. Дно хорошо вымытого и ошпаренного бочонка выстилают листиками дуба, вишни или смородины, насыпают или строганый хрен, или разрезанные зубчики чеснока. Потом ставят стоймя («на попа») промытые огурцы одинакового размера один около другого. Каждый ряд посыпают зеленью укропа (со стеблями и семенами), листьями вишни, смородины, хрена. Когда бочонок будет заполнен до верха, в него вставляют днище, просверливают в нем два отверстия: через одно будет выходить воздух, а в другое вставляют воронку и вливают холодный рассол. Для его приготовления на 30 л воды берут 6 стаканов соли. Оба отверстия забивают деревянными пробками и хранят бочки на холоде в погребе или в реке. Так делали в старину, а теперь, когда нет специальных бочек, поступают иначе.

Огурцы сортируют по размеру, моют, укладывают, как обычно, в бочку или бак, кладя на дно пряности, которых берут 1/3 от всей их массы по рецептуре. После заполнения 1/2 объема бочки огурцами ее встряхивают, кладут вторую 1/3 пряностей, заполняют до верха и укладывают остальные пряности. Бочку заливают рассолом.

Рассол готовят для крупных огурцов крепостью 8 % (985 г соли на 1 ведро воды, т. е. 12 л), для средних — 7 % (866 г на 1 ведро) и для маленьких — *6 %* (710 г на 1 ведро). Если нет холодного ледника или погреба, то крепость рассола повышают на 1 %.

На огурцы кладут деревянный круг с небольшим гнетом. Хранить огурцы лучше при 0–1 °С. Если появляется плесень, ее снимают, а деревянный круг промывают и ошпаривают. Надо следить, чтобы огурцы все время были в рассоле.

Для получения 50 кг соленых огурцов надо взять свежих

52 кг, эстрагона 250 г, хрена (корень и листья) 250 г, чеснока 100 г, перца стручкового (по желанию) 75 г, чабера 150 г, листьев черной смородины, вишни 0,5 кг, листьев дуба 150 г, соляного рассола около 37 л.

№ 44. Огурцы соленые в тыкве (старинный способ).

Тыкву средних размеров моют, срезают с нее верхушку, удаляют семенную мякоть, семена и часть мякоти, чтобы стенки тыквы были не менее 4–5 см. В полость тыквы кладут отсортированные мелкие огурчики («Нежинские» или др.), перекладывая их укропом, эстрагоном, хреном и другими пряностями. Когда тыква будет заполнена, сверху кладут слой пряностей, закрывают отверстие срезанной верхушкой, прикрепляя ее лучинками (спичками без головок). Укладывают тыквы в бочку или бак, чтобы они плотно стояли, между ними ставят огурцы и заливают все рассолом крепостью 8—10 %, в который добавляют отвар дубовой коры (ее можно заготовить или купить в аптеке).

На 1 ведро рассола 3–4 л дубового отвара (200 г коры и 3–4 л воды кипятят около 3 часов, остужают и процеживают).

№ 45. Огурцы соленые другим манером. Бочку заполняют огурцами, заливают остывшим рассолом, кладут кружок и маленький гнет. Пряности не кладут или кладут их очень мало, так как эти огурцы употребляют для приготовления блюд (рассольников, селянок и др.).

На 2 ведра огурцов воды 10–12 л, соли 400–450 г.

№ 46. Огурцы соленые с дубовой корой. На дно бочки кладут слой дубовых листьев, насыпают немного дубовой коры, устанавливают слой огурцов, кладут слой дубовых листьев, дубовой коры и нарезанного чеснока и т. д. Заполненную бочку ставят на лед на 1–2 дня. Затем заливают кипятком. Под конец добавляют воду, вскипяченную с солью.

На 20 л воды (для кипятка и рассола) соли надо брать 5 стаканов.

№ 47. Огурцы соленые в банках. Огурцы заливают холодной водой на *А*—5 часов. Затем их моют и раскладывают в трехлитровые банки, перекладывая специями (корни или листья хрена, укроп, лавровый лист, чеснок, стручковый перец). Две таблетки аспирина (2 г) толкут и всыпают в банку, затем всыпают соль, все заливают крутым кипятком и сразу же герметически закрывают крышкой. Надо помнить, что аспирин является хорошим консервантом, но злоупотреблять им не следует, поэтому этот способ использовать надо редко, для заготовки небольших количеств огурцов. Концентрация аспирина в готовом продукте невелика: в огурце массой 100 г содержание его будет

около 0,03—0,07 г.

На трехлитровую банку соли 75–80 г (2 ст. ложки с верхом), аспирина 2 г.

№ 48. **Огурцы малосольные.** Отбирают зеленые огурцы примерно одного размера, моют их в холодной воде, кладут стоя в чистую банку, перекладывают пряностями и заливают рассолом. Через 3–4 дня огурцы будут готовы.

Если хотят ускорить засол, то с огурцов срезают верхушки и делают вилкой несколько проколов.

На 10 кг огурцов примерно 10 г листьев смородины, 100 г укропа (стебли, соцветия), 5 г чеснока, 50 г хрена (мелко нарезанный корень или листья), можно добавить эстрагон и другие пряности. На 10 л рассола 500 г соли.

№ 49. Огурцы малосольные (горячий способ). Огурцы малосольные можно получить через несколько часов. Для этого их солят так же, но заливают горячим рассолом (30–40 г соли на 1 л).

Маринование огурцов и помидоров

После того как в наш быт вошел уксус, получило распространение маринование огурцов. Рецептуры маринадных заливок могут быть разные. Чаще всего употребляют универсальную заливку.

№ 50. Заливка маринадная универсальная. В эмалированную посуду кладут сахар, соль, наливают нужное количество воды, кипятят 10–15 мин. Затем добавляют пряности, уксус и прогревают, не кипятя, 15–20 мин при 90–95 °С. Заливке дают постоять при комнатной температуре около суток, снова прогревают вместе с пряностями до 90–95 °С. После охлаждения ее процеживают, а оставшиеся на марле или сите пряности укладывают в банки вместе с овощами и плодами. Заливка должна полностью покрывать содержимое банок. Для этого надо приготовить ее в количестве приблизительно 1 л на 1,25 кг продукта.

На 10 кг продукта: уксуса 6 %-го 5 л, воды 4 л, сахара 0,8 кг, соли 0,35 кг, хрена 20 г, листьев смородины 40 г, зелени сельдерея, петрушки 40 г, укропа 50 г, перца стручкового 1–2 г, чеснока 1–2 зубца.

№ 51. Огурцы маринованные. Отбирают плотные, зеленые огурцы, по возможности одного размера (лучше мелкие). Чтобы сохранить зеленую окраску огурцов, их после промывания опускают на 2–3 с в кипящую воду и быстро охлаждают под

струей холодной воды. Подготовленные огурцы плотно укладывают в чистые банки и заливают подготовленным маринадом.

Для маринада на 10 л: уксуса 6 %-го 5 л, воды 4,5 л, соли 600 г, корицы 5–6 г, гвоздики 4 г, перца черного 4 г, красного перца 4 г, лаврового листа 10 г.

№ 52. Огурцы маринованные с горчицей и хреном (старинный рецепт). Огурцы разрезают вдоль на 4 части, кладут в эмалированную посуду. Кипятят столько уксуса, чтобы он мог покрыть огурцы, и сразу заливают их. Огурцы в уксусе оставляют на два дня. После этого уксус сливают, кипятят, и еще горячим уксусом опять заливают огурцы. Повторяют это еще раз через 2 дня.

Крупно дробят перец горошком, гвоздику и добавляют в эту смесь сухую горчицу. Огурцы вынимают из уксуса, обваливают в пряностях, укладывают обратно в банку, пересыпают рубленым хреном, нарезанными луком, чесноком и заливают вскипяченным маринадом. Банки закрывают и хранят на холоде.

Для маринада: уксус 6 %-й 2 л, вода 1,5 л, хрен 2 г, гвоздика 2–3 бутона, горчица 2 ст. ложки, лук 40 г, чеснок 2–3 зубца.

№ 53. Корнишоны маринованные. Мелкие огурчики или пуплята (завязь, оставшаяся после сбора огурцов) укладывают в эмалированную посуду слоем не более 5 см, посыпают их мелкой солью и оставляют на холоде на 1–2 суток. Затем их промывают холодной кипяченой водой, откидывают на дуршлаг, укладывают в банки, заливают холодной маринадной заливкой и закрывают банки пластмассовыми крышками, целлофаном и т. п.

Корнишоны 10 кг, вода 8,5 л, уксусная кислота 80 %-я 320 г, сахар 740 г, соль 500 г, корица, гвоздика, лавровый лист, перец горошком.

№ 54. Помидоры маринованные. У плотных помидоров среднего размера удаляют плодоножки. В подготовленные банки кладут вымытые помидоры, лавровый лист, чеснок, зелень укропа. Маринадную заливку готовят, как для огурцов. Банки стерилизуют в зависимости от их объема 7, 9 или 12 мин и закатывают.

Заготовка свеклы

О квашении и мочении свеклы говорится еще в письменных источниках XVI в. Как и при квашении капусты, для квашения свеклы выбирали особое время и соблюдали ряд правил. Например, мочили свеклу в последний четверг лунного

календаря, так как было замечено, что тогда свекла получается особенно хорошего вкуса.

№ 55. Свекла квашеная. С корнеплодов срезают ботву, мелкие корешки, хорошо моют и очищают. Корнеплоды укладывают в бочку или бак и заливают рассолом. Для рассола хорошо промытые очистки (кожу, корни, стебли) заливают водой, кипятят, процеживают, добавляют соль, доводят до кипения и охлаждают. Залитую рассолом свеклу, закрывают деревянным кружком и кладут гнет.

На 10 л воды (свекольного отвара) берут 300–600 г соли.

№ 56. Свекла моченая (старинный способ). Корнеплоды очищают, срезают тонкие корешки и отростки стеблей (головку). После этого свеклу промывают, кладут в бочонок или другую посуду до самого верха. Затем ее заливают водой. При этом рекомендовалось воду брать мягкую речную, а если ее нет — то колодезную. Никакой закваски обычно не добавляли, но иногда на дно бочки насыпали ржаной муки. Использовали настоявшийся и закиснувший рассол. Существовало правило: до Рождества Христова (7 января по новому стилю) доливать в бочку столько воды, сколько было отобрано рассола, а после этого уже не доливать воды, так как свекла уже вымокнет. Ее использовали для готовки. Поэтому сразу много свеклы не мочили, а заготавливали ее каждые 2–3 недели.

Для рассола: на каждые 10 л воды берут 300–400 г соли.

№ 57. Свекольник (заготовка). Срезают ботву свеклы, рубят или связывают в пучки, опускают в холодную воду, доводят до кипения и сразу же откидывают на решето, промывают холодной водой и раскладывают на чистую ткань для просушки. Когда просохнет, кладут в кадку или другую посуду и заливают солодухой. Ее делают так: ржаную муку заливают горячей водой, размешивают, чтобы получилась густая масса. Закрывают крышкой и ставят в прохладную печь на ночь. Можно выдержать несколько часов в прохладной духовке (чтобы тесто осолодело). Осолодевшее тесто разводят теплой водой до густоты сметаны и опять выдерживают в тепле несколько часов. Затем солодуху разводят чуть теплой водой и, когда совершенно остынет, заливают ею свекольник, кладут деревянный кружок и легкий гнет. Хранят на холоде. Перед использованием (для борщей) отмывают от теста.

№ 58. Свекла молодая в квасе (старинный рецепт). Молодую свеклу вместе с ботвой промывают, отрезают корешки, кладут в кадку или другую посуду, слегка пересыпая солью, заливают квасом и ставят на холод.

Даже теперь, когда безжалостно уничтожены огромные лесные массивы, они занимают около 30 % территории нашей страны. В XVI–XVII вв. их было почти в 2 раза больше. Запасы грибов в наших лесах огромны, и неудивительно, что они играли большую роль в питании русских людей. Нашу страну можно назвать грибной. В Древнем Риме была поговорка: «Легко подарить другу серебро или золото, но трудно — грузди». У нас же грибы были повседневной закуской в столе и простого народа, и знати.

№ 59. Грибы (сушка). Трубчатые грибы очищают от земли и листьев, протирают чистой сухой тканью, нанизывают на нитки или лучинки и сушат на солнце или в духовке. Надо помнить, что при нагревании выше 50–60 ˚С свежие грибы выделяют значительное количество влаги вместе с растворенными в ней вкусовыми и ароматическими веществами. Поэтому сушить их надо сначала при температуре не выше 50–55 ˚С, а когда они почти высохнут, температуру можно повысить. Дверцы духовки во время сушки грибов должны быть открыты.

№ 60. Грибы, засоленные горячим способом. Волнушки, сыроежки, белянки, грузди сортируют по видам, очищают от загрязнений, отрезают корешки и промывают. После этого их кладут в кипящий 2–3 %-й рассол и варят 5–8 мин, удаляя пену. Отваренные грибы откидывают, промывают холодной водой, укладывают в посуду (бочки, баки, кастрюли) слоями по 5—б см, посыпая каждый слой солью (4–5 % массы грибов), перекладывая листьями смородины, укропом, мелко нарезанным чесноком. Сверху грибы закрывают чистой тканью, кладут промытый и ошпаренный деревянный кружок, легкий гнет. Через 2–3 дня, когда грибы осядут, посуду дополняют новой порцией отваренных грибов. Засоленные грибы хранят на холоде.

№ 61. Грибы холодного посола. Подготовленные волнушки, сыроежки, белянки, грузди зачищают, замачивают в холодной подсоленной воде в течение 2–3 дней, меняя воду через день. Вымачивают грибы на холоде и сменяют воду осторожно, чтобы не поломать грибы. Для вымачивания в воде растворяют соль (2 % соли). Соленой воды берут немного, чтобы она только покрывала грибы. Вымоченные грибы выжимают, укладывают в бочки, баки и т. п. шляпками вниз слоями до б см, каждый слой посыпают солью (4–5 % массы грибов) и переслаивают листьями смородины, укропа, чеснока, затем закрывают тканью, деревянным кружком и кладут небольшой гнет. Через 2–3 дня добавляют новую порцию подготовленных грибов и закрывают

тканью, деревянным кружком и кладут гнет. Можно залить грибы рассолом (1 л на 10 кг грибов), приготовленным из расчета 500 г соли на 1 л рассола. Хранят соленые грибы на холоде.

Для получения 10 кг соленых грибов: волнушки, сыроежки, грузди, белянки 11 кг, соль 500 г., лавровый лист, черносмородиновый лист, укроп, чеснок.

№ 62. Рыжики соленые. Рыжики зачищают, моют, дают стечь воде, укладывают шляпками вниз слоями по 5–6 см, пересыпая каждый слой солью (4–5 % массы рыжиков). Затем грибы покрывают чистой тканью, кладут деревянный кружок и небольшой гнет. Через 2–3 дня посуду дополняют доверху, также посыпая солью. Можно добавлять при засоле лук и перец, это придает грибам вкус, аромат, но цвет их ухудшается и хранятся они хуже.

Рыжики 11 кг, соль 400–500 г.

№ 63. Горькушки соленые. Горькушки перебирают, заливают на сутки холодной водой. После этого их тщательно зачищают, вновь заливают холодной водой и выдерживают 2–3 дня, меняя воду. Замоченные горькушки откидывают, заливают чистой водой и варят около 30–60 мин. Грибы откидывают, охлаждают, укладывают слоями, пересыпая солью (4–5 % массы грибов), перекладывают укропом, листьями смородины, чесноком, покрывают тканью, деревянным кружком и кладут гнет.

№ 64. Грибы белые маринованные. Грибы сортируют по размеру, очищают от листьев и земли, зачищают. Грибы моют, отрезают шляпки (шляпки и ножки маринуют отдельно). Крупные шляпки и корешки разрезают на части.

В эмалированную кастрюлю наливают воду из расчета 1,4–1,5 л на 10 кг грибов. Если грибы собирали в дождливую погоду, то воды можно взять меньше. В воду кладут соль, доводят до кипения, добавляют лимонной кислоты, кладут подготовленные грибы и варят, аккуратно перемешивая, чтобы грибы не пригорели у дна посуды. Во время варки пену снимают, в конце варки вливают уксусную кислоту и кладут специи. Готовность грибов определяется по тому, что отвар становится прозрачным, а грибы оседают на дно. Недоваренные грибы при хранении закисают и плесневеют.

Готовые грибы быстро охлаждают, выливают в подготовленные чистые банки, закрывают и хранят на холоде. Лимонную кислоту можно не добавлять, но тогда грибы получатся темные и менее вкусные.

Грибы 11 кг, соль 500 г, сахар 200 г, уксусная эссенция 80 %-я 50 мл, лавровый лист, перец горошком, кислота лимонная, корица, гвоздика и другие пряности.

№ 65. Подберезовики, подосиновики, маслята, опята маринованные. Маринуют так же, как и белые грибы.

Грибы 11 кг, соль 500 г, уксусная эссенция 80 %-я 40 мл, сахар 200 г, пряности.

№ 66. Рыжики жареные (старинный способ). Молодые рыжики очищают от загрязнений и вытирают досуха. В кастрюле разогревают кулинарный жир, топленое свиное сало или смесь из равных количеств свиного, говяжьего сала и растительного масла. Когда жир хорошо разогреется (175–180 °С), в него кладут обсушенные рыжики и жарят, не пережаривая и не давая высохнуть. Жира для жарки берут столько, чтобы он заполнял не более 3/4 посуды. Рыжики опускают в жир малыми порциями. Затем их вынимают дуршлагом, слегка охлаждают, кладут в нагретые, чтобы не лопнули, банки и заливают оставшимся горячим жиром. Банки закрывают и хранят на холоде 1–2 месяца и употребляют для готовки.

№ 67. Масло из рыжиков (старинный рецепт). Рыжики очищают, перетирают и сушат. Затем их толкут, смешивают с соленым сливочным маслом (1:1), хорошо перемешивают, кладут в маленькие баночки и хранят на холоде до 1–2 месяцев. Употребляют для приготовления супов и соусов.

№ 68. Порошок из рыжиков и других грибов. Грибы сушат, толкут и хранят этот порошок в маленьких закрытых банках на холоде. Употребляют для приготовления супов и соусов.

Разные заготовки

Солят, маринуют и сушат самые разнообразные овощи, плоды и ягоды.

№ 69. Томаты соленые. Когда появились у нас томаты, их стали солить старыми традиционными способами. Плоды сортируют по степени зрелости (зеленые, бурые, красные) и размерам, удаляют плодоножки, укладывают в тару (банки и др.) и заливают рассолом. При засолке зеленых и бурых томатов добавляют пряности.

Рассол для зеленых и бурых томатов: вода 10 л, соли 700–800 г; для красных — вода 10 л, соли 800—1000 г. Специи для зеленых и бурых томатов: листья смородины и хрена, чеснок, перец красный острый.

№ 70. Арбузы соленые. Арбузы выращивали на Руси еще в XVI в., доставляли их в Москву, солили, варили из корок цукаты. Для засолки выбирают небольшие арбузы. Из части арбузов вырезают мякоть, рубят ее и кладут на дно бочки слоем около

10 см. Затем укладывают промытые целые арбузы слоями и через каждые 2–3 слоя кладут опять слой арбузной мякоти. Для приготовления мякоти берут арбузы треснувшие, мятые, битые, но доброкачественные. Режут их пополам, ложкой вынимают мякоть, рубят ее и смешивают с солью (3,5—*4 %* массы арбузов и мякоти). На 50 кг арбузов берут 25–30 кг мякоти. Бочонок укупоривают, через отверстие заливают мякоть и забивают шпунт. Можно бочки и не забивать, а закрыть кружком. Хранят их при 3–5 °С, через 30 дней они будут готовы. Можно заливать арбузы и рассолом (на 10 л воды 600–800 г соли).

№ 71. Брусника моченая в собственном соку. Бруснику перебирают, промывают, насыпают в банки на 1/5 их высоты, слегка утрамбовывают до появления сока, насыпают второй слой. Так заполняют банку или бочку.

№ 72. Брусника моченая. Бруснику перебирают, моют, кладут в банки и заливают холодным сиропом.

Брусника 10 кг, сироп 9 л.

Для сиропа: вода 9 л, сахар 150 г, соль 30 г, корица, гвоздика; сироп доводят до кипения и охлаждают.

№ 73. **Лук и чеснок маринованные.** Отбирают мелкие луковицы, опускают на 2–3 мин в кипящую воду (чтобы лучше снималась чешуя), быстро охлаждают под струей воды, очищают, срезают корешки. Очищенный лук хранят в подсоленной воде. Чеснок лучше использовать с крупными, мясистыми зубками. Каждый зубик очищают и срезают донце. Затем лук или чеснок кладут в банки, заливают горячим маринадом и закрывают крышками.

№ 74. Морковь маринованная. Морковь очищают, опускают в кипящую воду (крупные корнеплоды на 8—10 мин, средние — на 3–4 мин, мелкие — на 2–3 мин), охлаждают, нарезают кружками, дольками и т. д. и заливают маринадом.

На 1 л маринада: уксус 6 %-й 0,5 л, вода 0,4 л, сахар 50 г, соль 40 г, по вкусу корица, гвоздика, лавровый лист, перец.

Овощные заправки

Очень удобно пользоваться консервированными овощными заправками из разных овощей.

№ 75. Заправка овощная готовая. Морковь нарезают соломкой или измельчают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, свежие помидоры — колечками или дольками. Все овощи смешивают, заправляют уксусом, солью, сахаром, растительным маслом, кладут в эмалированную кастрюлю,

перемешивают и ставят в холодильник на 6–8 часов. Затем их прогревают до кипения, раскладывают в небольшие хорошо вымытые и простерилизованные в кипящей воде, а затем высушенные банки, закрывают крышками и хранят на холоде.

Морковь 300–400, лук репчатый 150–200, помидоры 250–300, масло растительное 30–50, уксус 6 %-й 10, сахар, соль по вкусу.

№ 76. Заправка суповая. Морковь и лук натирают на терке, помидоры мелко рубят, зелень и сладкий перец шинкуют, все овощи смешивают, посыпают солью, еще раз хорошо перемешивают, кладут в банку, закрывают крышкой и хранят на холоде. Эту заправку добавляют в супы в конце варки.

Морковь 200, помидоры 200, перец сладкий 200, лук репчатый 100, зелень укропа, петрушки, сельдерея 200, чеснок 1–2 зубца. Соль из расчета 1 часть на 3 части овощей.

№ 77. Приправа острая. Помидоры, сладкий и острый стручковый перец, чеснок промалывают на мясорубке, добавляют соль, перемешивают и хранят на холоде.

Помидоры 500, перец сладкий 250, перед острый 1 стручок, чеснок 250, соль 60–75.

№ 78. Икра овощная. У баклажан удаляют плодоножку и запекают их в духовке, охлаждают и удаляют кожицу. Морковь мелко рубят или трут на терке. Лук мелко рубят, смешивают с измельченной морковью, кладут в кастрюлю или на сковороду, наливают растительное масло и, помешивая, прогревают (пассеруют) 15–20 мин. Помидоры ошпаривают, снимают с них кожицу, мелко рубят, добавляют к пассерованному с морковью луку и пассеруют, помешивая, все вместе еще 15–20 мин. Пассерованные овощи и мякоть баклажан (кабачков) смешивают, тушат 20–30 мин, помешивая, заправляют икру уксусом, солью, молотым перцем, раскладывают в банки и хранят на холоде.

Так же делают икру из кабачков, но их очищают от кожицы и перемалывают сырыми.

Кабачки или баклажаны 1 кг, морковь 100, лук 50—100, масло растительное 50–60, помидоры 300, соль, уксус, молотый перец по вкусу.

Овощи сушеные

Наиболее простым способом заготовки овощей является их сушка.

№ 79. Зелень сушеная. Зелень укропа, петрушки, сельдерея перебирают, удаляют поврежденную и желтую зелень, моют, обсушивают, связывают в пучки и сушат, подвешивая на

веревочке, в тени под навесом, на чердаке или в кухне. Сушить на солнце зелень не следует. Сушеную зелень складывают в стеклянные банки.

№ 80. Морковь, лук, петрушка сушеные. Тщательно моют и зачищают корни петрушки, морковь очищают. Корнеплоды нарезают соломкой. Лук очищают и нарезают кольцами. Подготовленные овощи раскладывают на доски и сушат на воздухе или в духовке с открытой дверкой. Высушенные овощи хранят в темном месте в закрытых банках. Перед использованием их замачивают в холодной воде.

Варенье

В древности, когда не было сахара, заготавливали фрукты и ягоды в патоке. Теперь варка варенья стала самым распространенным способом консервирования ягод и фруктов. Лучшей посудой для варки варенья являются латунные (в быту их называют медными) тазы или тазы из нержавеющей стали. Целесообразнее использовать тазы емкостью от 2 до 6 кг, так как в больших тазах нежные ягоды разваривaются. Хранят варенье в банках емкостью 0,5, 1 и 2 кг.

Перед тем как разлить варенье в банки, их хорошо моют с содой, ополаскивают, сушат, опрокинув вверх дном, и прогревают в духовке с открытой дверкой.

Варится варенье не более 30–40 мин (не считая времени настаивания). Первые 5—10 мин после закипания сиропа варенье варят при очень слабом нагреве, снимая пену. По мере того как образование пены уменьшается и сироп густеет, нагрев увеличивают.

Собирают плоды и ягоды в день их варки, в сухую и солнечную погоду. Нужно стараться, чтобы они были по возможности одинаковой зрелости. Малину и клубнику с собственного огорода, если они не запачканы, не моют. Во всех остальных случаях плоды и ягоды моют под струей холодной воды после сортировки, удаления плодоножек, у малины и земляники — чашечек. Промытые ягоды (плоды) обсушивают 10–15 мин на решете или сите.

Для приготовления сиропа в таз (или эмалированную посуду) всыпают сахарный песок, наливают холодную или горячую воду, при слабом нагреве, мешая ложкой, растворяют сахар и доводят сироп до кипения, через 1–2 мин снимают с огня. Сахар можно дозировать по объему: стакан — 200 г, пол-литровая банка — 400 г, литровая — 800 г. Посуду с сиропом ставят на умеренный

нагрев, осторожно всыпают ягоды, плоды (взвесив нужное количество) хорошо размешивают, встряхивая таз. Нагрев должен быть все время равномерным, не очень сильным и не очень слабым. Его регулируют по образованию пены: как только на поверхности появится пена, таз встряхивают, снимая пену, и продолжают варку до появления пены вновь. Так делают в течение всего времени варки. Когда прекращается образование пены и кипение при той же температуре начнет уменьшаться — варка подходит к концу. Этот момент надо не пропустить, чтобы не переварить варенье. Оно готово, если сироп стекает с ложки тонкой нитью, или если проба охлажденного сиропа, налитая на тарелку, не растекается, или если после прекращения кипения поверхность варенья в посуде быстро покрывается тонкой пленкой.

Готовое варенье, если его варили в тазу, перекладывают в эмалированную посуду и охлаждают в течение 8— 10 ч. Варенье из черной смородины, клюквы, черники можно разливать в банки горячим без настаивания. После того как варенье полностью остыло, его закрывают крышками.

№ 81. Варенье из земляники, клубники, малины, ежевики. Ягоды очищают, промывают, обсушивают, взвешивают и засыпают сахарным песком в соответствии с рецептурой. Через 4–8 часов, когда появится сок, ягоды с сиропом перекладывают в посуду для варки, ставят на слабый огонь (нагрев) и, осторожно помешивая, нагревают до растворения песка. Затем нагрев усиливают и варят варенье 15–20 мин. Если варенье варят из крупных ягод, то его снимают с огня на 20–30 мин, а затем кипятят еще раз. Пены при варке этого варенья выделяется очень много, и ее надо особенно тщательно удалять. Чтобы лучше сохранился цвет ягод ежевики, можно в конце варки добавить 1 г лимонной кислоты на 1 кг сахара.

Ягоды очищенные 1 кг, сахарный песок 1,2 кг.

№ 82. Варенье из черной смородины, клюквы, брусники.

Ягоды перебирают, отделяя плодоножки, остатки цветов и сортируя по размерам. Затем ягоды промывают, заливают холодной водой, кипятят 2–3 мин, охлаждают, воду сливают и готовят из нее сироп. В этот кипящий сироп опускают ягоды и варят при слабом кипении, снимая пену, до готовности.

Ягоды перебранные 1 кг, сахарный песок 1,3–1,5 кг, вода 1 стакан.

№ 83. Варенье из крыжовника. Крыжовник собирают недозрелый — когда ягоды уже достигли своего размера, но еще остаются плотными. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и остатки цветов. Это удобно делать ножницами. Затем каждую

ягоду накалывают. Накалывать их удобно при помощи специального приспособления: в корковую пробку вкалывают 3–4 булавки так, чтобы их острые концы выступали с противоположного конца на 4–5 мм. Наколотые ягоды кладут в холодную воду (лучше с кусочками льда) и оставляют на 20–30 мин. Затем воду сливают, ягоды заливают горячим сиропом и варят до готовности, снимая пену.

Ягоды 1 кг, сахарный песок 1,5 кг, вода 3/4 стакана.

№ 84. Варенье из крупного крыжовника. Крупные ягоды зачищают, надрезают ножом с одной стороны, вынимают косточки, заливают холодной водой, ставят на сутки в холодильник. Затем воду сливают, из нее делают сироп. Варят варенье, как описано выше.

Варенье из зеленого крыжовника пользовалось на Руси особой любовью. В Московском Кремле в XVI–XVII вв. были большие сады с посадкой крыжовника (его тогда называли берсень). Это варенье было любимым лакомством А. С. Пушкина. Варенье из крыжовника было постоянно на столе в комнате поэта: «На столике графин с водой, лед и банка с крыжовниковым вареньем, его любимым. Он привык в Кишиневе к дульгенцам» *(Смирноеа-Россет А. О., 1871,* цит. по: *Вересаев В. В., 1984).*

№ 85. Варенье из крыжовника изумрудного. Недозрелые ягоды зеленого крыжовника перебирают и зачищают. Вишневые листья заливают кипящей водой, дают настояться 3–5 мин и этой горячей водой заливают крыжовник. Когда он остынет, его ставят в холодильник на 6–8 часов. После этого воду сливают, готовят на ней сироп.

В горячий сироп кладут ягоды крыжовника, варят в 3–4 приема с выдержками. Перед концом варки добавляют горсть свежих вишневых листьев и вместе с ними разливают горячее варенье в банки.

Крыжовник 1 кг, сахарный песок 1,5 кг, вода 3/4 стакана, листья вишни 2–3 горсти.

№ 86. Варенье из вишни, черешни без косточек. Плоды перебирают, моют и удаляют косточки. Удалять косточки можно при помощи шпильки или специального приспособления. Плоды без косточек кладут в эмалированную посуду, пересыпая каждый слой сахарным песком, и оставляют на холоде на 2–3 часа. Затем их перекладывают в таз или другую посуду и варят варенье, как обычно, при слабом кипении.

Ягоды 1 кг, сахарный песок для вишни 1–1,3 кг в зависимости от сладости плодов, для черешни 1–1,2 кг, вода 1/2 стакана.

№ 87. Варенье из вишни, черешни с косточками. Плоды перебирают, моют, заливают горячим сиропом, дают постоять 3–4

часа, а затем варят варенье до готовности.

Ягоды 1 кг, сахарный песок 1–1,3 кг, вода 3/4 стакана.

№ 88. Варенье из яблок. Яблоки для варенья выбирают плотные, не очень сладкие (сортов Антоновка, Коричное, Пепин шафранный и т. д.). Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками и хранят до варки в подкисленной воде (чтобы яблоки не потемнели, пока идет их подготовка). Очистки и сердцевину промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, отвар процеживают через ткань и используют для приготовления сиропа. Холодным сиропом заливают яблоки, дают постоять 3–4 часа и варят в этом же сиропе, пока яблоки станут прозрачными. Если часть долек станет прозрачной раньше других, то их надо вынуть ложкой и отложить на тарелку или блюдо, а остальные продолжать варить. Если используют сорта яблок, которые легко разваривaются (Антоновка), то подготовленные дольки можно положить на 20–30 мин в холодный раствор питьевой соды (2 чайные ложки на 1 л воды), а затем промыть и варить из них варенье.

Яблоки очищенные 1 кг, сахар 1–1,3 кг, вода 3/4 стакана.

№ 89. Варенье из ранеток (китайские, или райские, яблочки). Яблоки перебирают, не очищая, а плодоножку обрезают ножницами, оставляя 1–2 см. Затем их моют, опускают в кипяток на 2–3 мин и быстро охлаждают холодной водой. После этого их накалывают булавкой в 3–4 местах, опускают в кипящий сироп, дают вскипеть и варят при слабом кипении до тех пор, пока яблоки станут прозрачными. Готовое варенье выдерживают около суток, а затем раскладывают в банки.

Яблоки 1 кг, сахар 1,3 кг, вода 3/4 стакана.

№ 90. Варенье из крупных слив. Крупные плотные сливы перебирают, удаляют плодоножки, моют, разрезают по бороздкам на две половинки, удаляют косточку. Подготовленные плоды кладут в горячий сироп и оставляют на 3–4 часа, после чего варят варенье до готовности, как обычно. Если сливы были мягкие, то их заливают горячим сиропом, настаивают 7–8 часов, сироп сливают, кипятят, вторично заливают им сливы и варят до готовности.

Сливы 1 кг, сахар 1,3–1,5 кг, вода 2 стакана.

№ 91. Варенье из мелких слив и алычи. Мелкие сливы перебирают, удаляют плодоножки, моют, накалывают, опускают на 5—10 мин в горячую воду (75–80 °С), заливают горячим сиропом и варят варенье, как обычно. В конце варки можно добавить немного лимонной кислоты.

№ 92. Варенье из абрикосов. Абрикосы сортируют по размеру и варят отдельно крупные и мелкие. Для варки

используют только плотные абрикосы, а из мягких делают повидло и джем. Плоды моют в холодной проточной воде. Затем мелкие накалывают, опускают на 3–4 мин в горячую воду и быстро охлаждают в холодной воде. Крупные абрикосы разрезают по бороздкам и удаляют косточку. Подготовленные абрикосы заливают горячим сиропом и варят: крупные в один прием, а мелкие в 2–3 приема. Для этого их доводят до кипения, оставляют для настаивания на 10–12 часов, вновь доводят до кипения и т. д.

Абрикосы 1 кг, сахар 1,3 кг, вода 2 стакана.

№ 93. Варенье из абрикосов другим способом. Крупные абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, опускают в раствор питьевой соды на 30–40 мин (на 1 л воды 2 чайные ложки соды), затем их промывают, кладут в таз, засыпают сахаром, настаивают 2–3 часа, добавляют около 1/4 стакана воды (а если сока было много, воду не добавляют) и варят варенье до готовности.

Абрикосы 1 кг, сахар 1,3 кг, вода 1/4 стакана.

Сухое варенье, смоква, цукаты

В настоящее время сухое варенье и цукаты готовят редко, а в старину они были очень распространены. Смоквами называли всякие плоды винных ягод (финиковое дерево, или смоковница), затем стали так называть разные засахаренные плоды и подсушенное плодово-ягодное пюре.

№ 94. Смоква из рябины. Рябину промораживают или собирают после заморозков. Отбирают крупные ягоды, промывают, кладут их в глиняный горшок или другую керамическую посуду, плотно закрывают крышкой (швы можно промазать тестом) и парят в духовке 2–3 часа. Затем ягоды заливают водой так, чтобы вода их полностью покрывала (около 0,5 л на 1 кг рябины), и варят до полного размягчения. Разваренную рябину протирают, добавляют сахар и варят, помешивая, до тех пор, пока масса загустеет и будет отделяться от дна и стенок таза. Эту массу выкладывают слоем примерно 0,5–1 см на блюдо, смоченное водой, ставят в не очень горячую духовку, подсушивают, режут на куски, посыпают их сахаром и складывают в банки.

Рябина 1 кг, вода для варки 0,5 л, сахар 1 кг, сахар для подсыпки 200 г.

№ 95. Цукаты из арбузных корок (современный способ). Старые способы приготовления цукатов были описаны ранее.

Современный способ несколько иной.

С арбузных корок срезают розовую мякоть и темную кожицу. Затем их кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют соль и оставляют на 10–12 часов. После этого их промывают под проточной водой и вымачивают для удаления соли 3–4 часа. Вымоченные корки режут на куски (3–5 см), кладут в кипящий сироп, доводят до кипения и отставляют до полного охлаждения. Затем вновь доводят до кипения и вновь охлаждают. Так делают до тех пор, пока цукаты станут прозрачными. После этого их вынимают из сиропа, укладывают на блюдо или лист, подсушивают на воздухе или в теплой духовке и посыпают сахаром.

Корки арбуза 1 кг, вода для вымачивания 3–5 л (соль — 1 ст. ложка на 1 л воды).

Для сиропа: сахар 1 кг, вода 1/2—3/4 стакана.

№ 96. Варенье сухое киевское. Теперь его не готовят. Поэтому приведем старинное описание этого любимого лакомства наших дедушек и бабушек. «Его приготовляют из земляники, малины, смородины, крыжовника, барбариса, вишен, слив, персиков, абрикосов без косточек, заменяя их очищенным миндалем, из груш, разрезанных яблок.

Варят обыкновенное густое, хотя не очень сладкое варенье, беря на 1 фунт ягод или фруктов 1/2 фунта сахара.

Чтобы иметь постоянно свежие смоквы, их не надо вынимать из варенья и подсушивать заранее на целый год, а заготавливать их постоянно приблизительно через 2 месяца. Для этого вынимают из сиропа ягоды или фрукты, кладут на лист или решето рядышком. Под решето ставят посуду с кипятком и по мере того, как он остывает, подливают горячего. Так делают, пока с ягод или фруктов стечет весь сироп. После этого их пересыпают на блюдо в один ряд, дают обсохнуть, посыпают сахаром и дают подсохнуть. Затем переворачивают, опять посыпают сахаром, опять дают подсохнуть и так делают, пока они не станут сухими, покрытыми сахаром» *(Е. Молоховец)*.

Пастеризация и стерилизация

В настоящее время широкое распространение получили заготовки компотов, фруктов, ягод и овощей в герметически закрытых банках консервированием, пастеризацией или стерилизацией. Для укупорки банок применяют металлические крышки и закаточное приспособление, стеклянные крышки с зажимом и резиновой прокладкой или пластмассовые крышки.

В наш быт прочно вошли пастеризация и стерилизация продуктов в герметически укупоренных банках. Для этого используют банки с диаметром горловины 82 мм, так как крышки для их укупорки выпускают в основном такого размера. Банки моют в растворе хозяйственной соды 2–3 %-й концентрации, затем — чистой водой, ставят в духовку горлышком вверх и сушат при открытой дверце. Металлические крышки протирают, моют, опускают в кипящую воду и кипятят 2–3 мин. Металлические крышки нелакированные (они имеют серебристый цвет) не следует использовать для консервов с повышенной кислотностью (кислых соков, маринадов). Для них лучше применять лакированные крышки (с золотистой поверхностью).

Плоды, ягоды, овощи, соки и т. д. помещают в банки и ставят их в стерилизатор. В качестве стерилизатора используют бак или большую кастрюлю, на дно которой кладут деревянную решетку или мешковину. Банки не должны прикасаться к стенкам бака. Стерилизацию проводят при 100 ˚С, а пастеризацию — при 80–90 ˚С. Начало стерилизации считается с момента закипания воды, а пастеризации — с момента достижения 80–90 ˚С. Банки с продуктом ставят в бак-стерилизатор теплыми. Температура содержимого банок должна быть на 15–20 ˚С ниже температуры воды в баке. Воды берут столько, чтобы она закрывала банки до горловины.

Соки можно заготавливать самостерилизацией: нагреть их до кипения, немедленно разлить в стерилизованные горячие банки и укупорить.

Вынутые из стерилизатора банки ставят на стол, покрытый деревянной доской или тканью, закрывают прогретыми крышками и герметически закатывают их при помощи закаточного приспособления. Закатанные банки переворачивают кверху дном и оставляют так до полного остывания.

Плодово-ягодные соки

Получают соки при помощи соковыжималок. Готовят их натуральными и с сахаром. Если соковыжималки нет, то сырье измельчают на мясорубке, а затем отжимают сок через ткань.

№ 97. Сок яблочный натуральный. Используют яблоки со светлой мякотью, кисловатые на вкус. Яблоки с ярко окрашенной кожицей и мясистые для приготовления соков непригодны. Сок пресных или малокислых ягод можно использовать только для добавки к соку кислых сортов. Выход сока — 0,5–0,6 л из 1 кг яблок. После отжимания сока мезгу выкладывают в эмалированную посуду, доливают воду из расчета 0,2–0,3 л на 1 кг мезги, настаивают 5–6 часов, нагревают до 60–65 °С и отжимают вторичный сок, который можно добавить к первичному.

Время пастеризации при 85 °С банки емкостью 0,5 л составляет 12 мин, 1л — 15 мин, 3 л — 20 мин.

№ 98. Сок яблочный с сахаром. В отжатый сок добавляют сахарный сироп 60–70 %, полученный из вторичного сока.

Яблочный сок первичный 1 л, яблочный сок вторичный 150–200 мл, сахар 100–150 г.

№ 99. Сок из красной смородины. Красную или белую смородину перебирают, моют, отжимают сок, разливают в банки и стерилизуют банки емкостью 0,5 л 10 мин, 1л — 15 мин, 3 л — 20 мин. Мезгу заливают водой (1 л на 1 кг мезги), кипятят, процеживают и отвар используют для приготовления киселей или морсов. Выход сока составляет около 0,8 л из 1 кг ягод.

№ 100. Сок купажный. Сок красной или белой смородины смешивают с соком земляники, калины, яблок, груш или другого сырья с низкой кислотностью.

Сок смородины 1 л, сок малокислых ягод 0,5 л.

№ 101. Сок из красной смородины с сахаром. Отжимают сок, из мезги готовят вторичный сок (0,2–0,3 л воды на 1 кг мезги) и растворяют в нем сахар.

Сок первичный 1 л, сок вторичный 0,2–0,3 л, сахар 100–150.

№ 102. Сок из красной смородины грозель. В отжатый сок добавляют сахар (на 1 л сока 1,2 кг сахара), растворяют его при нагревании, кипятят 10–15 мин, разливают в банки и укупоривают. Такой сок застывает, как желе (грозель).

№ 103. Сок из черной смородины. Отжимают сок, добавляют в него по вкусу сахар, нагревают, разливают в банки и пастеризуют пол-литровые банки 12 мин, литровые — 15 мин. Из мезги готовят вторичный сок и делают из него кисели или морсы.

№ 104. Сок из земляники, клубники. Ягоды сортируют, моют, дают стечь воде. Отжимают сок, фильтруют его, наливают в эмалированную посуду, пастеризуют при 80–85 °С в течение 5—

10 мин, разливают в банки и пастеризуют вторично 12, 15 или 20 мин в зависимости от емкости банок.

№ 105. Сок из малины. Ягоды перебирают. Если в них есть личинки малиновой мухи, то ягоды погружают на 10–15 мин в слабый раствор соли (1 ст. ложка соли на 1 л воды), удаляют всплывшие личинки, а из ягод отжимают сок и пастеризуют его так же, как сок из земляники.

№ 106. Сок из черноплодной рябины. Ягоды перебирают, промывают, толкут или промалывают, добавляют горячую воду, нагревают до 60 °С и настаивают при этой температуре около получаса, затем отжимают сок, разливают в банки и пастеризуют 10, 15 или 20–25 мин в зависимости от емкости банки.

На 1 кг ягод воды горячей 250–300 мл (1–2 стакана).

№ 107. Сок из черноплодной рябины с сахаром. Готовят так же, но из оставшейся мезги готовят вторичный сок (на 1 кг мезги 0,5 л горячей воды). Во вторичном соке растворяют сахар, добавляют к первичному соку и пастеризуют.

На 1 кг ягод горячей воды для первичного сока 200–300 мл, горячей воды для вторичного сока 0,5 л, сахар для сиропа 0,5 кг.

№ 108. Сок из облепихи. Ягоды перебирают, моют, дают стечь воде, кладут в эмалированную кастрюлю и толкут деревянной толкушкой, сок отжимают через ткань. Мезгу заливают горячей водой (80 °С), перемешивают, настаивают около 30 мин и отжимают вторичный сок. Оба сока смешивают. Сахар растворяют в горячей воде, кипятят и этот сироп добавляют к соку. Затем сок нагревают до 80 °С, разливают в банки или бутылки и стерилизуют пол-литровые банки 15 мин (банки большей емкости брать не следует).

Сок (первичный и вторичный) 1 л, вода для сиропа 0,2 л (около 1 стакана), сахар 200.

Компоты

Компоты готовят из различных ягод и фруктов (целых или нарезанных), одного вида или их смеси, в сиропе с сахаром. Для этого ягоды или плоды перебирают, моют, укладывают в банки. Банки ставят в кастрюлю с горячей водой, стерилизуют или пастеризуют и закатывают.

№ 109. Компот из черной смородины. Банки заполняют ягодами до плечиков, заливают 25 %-м сахарным сиропом, ставят в кастрюлю с горячей водой и пастеризуют при 80 °С пол-литровые банки 8 мин, литровые — 14 мин, закупоривают и переворачивают кверху дном, охлаждают.

На литровую банку ягод 600–800 г, сиропа 25 %-го 0,3–0,4 л.

№ 110. Компот из земляники. Банку заполняют подготовленными ягодами, уплотняют их встряхиванием, заливают горячим сиропом (25 %-м), ставят банки в кастрюлю с горячей водой и пастеризуют при 80 ˚С пол-литровые банки 5–8 мин, литровые — 12–15 мин.

На литровую банку ягод 600 г, сиропа 25 %-го 0,3–0,4 л.

№ 111. Компот из малины. Готовят так же, как компот из земляники.

На литровую банку ягод 750–800 г, сиропа 20–25 %-го около 0,3 л, время пастеризации при 80 ˚С 12–14 мин.

№ 112. Компот из крыжовника. Ягоды неперезревшего крыжовника перебирают, отрезают плодоножки и остатки цветов, промывают, накалывают булавкой в нескольких местах, укладывают в банки, заливают холодным 25–30 %-м сиропом, пастеризуют при 85 ˚С 12–30 мин в зависимости от емкости банки.

На литровую банку ягод 800–900 г, сиропа 25–30 %-го около 0,3 л.

№ 113. Компот из вишни. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют, насыпают в банки, заливают горячим 30–40 %-м сиропом, пастеризуют и закатывают. Время пастеризации при 85 ˚С 12–30 мин.

На литровую банку ягод 650–700 г, сиропа 30–40 %-ного около 0,3 л.

№ 114. Компот из слив. Сливы перебирают, удаляют плодоножки, кладут в дуршлаг, опускают в кипящую воду на 5–6 с, сразу же охлаждают под струей холодной воды, укладывают в банки, заливают горячим сиропом, пастеризуют и закупоривают.

На литровую банку ягод 300–500 г в зависимости от размера, сиропа 20–25 %-го около 0,5 л, время пастеризации при 85 ˚С 8 — 20 мин в зависимости от емкости банок.

№ 115. Компот из яблок. Яблоки перебирают, удаляют плодоножки, остатки цветов, очищают от кожицы (не обязательно), режут на дольки, вырезают семенные гнезда, кладут в горячую воду на 8—10 мин, укладывают в банки, заливают сиропом, пастеризуют и закупоривают. Время пастеризации 12–30 мин.

На трехлитровую банку яблок 12–18 шт. (столько, чтобы они заполнили банку до плечиков), сиропа 20–30 %-го около 1,2 л (сироп должен покрывать яблоки).

Маринование ягод и фруктов

Для маринования специально готовят маринадные заливки. Если плоды бланшируют, то заливку готовят на оставшейся после этого воде. Вначале кипятят воду, добавляют пряности, а затем уксус. Готовый маринад процеживают.

№ 116. Заливки маринадные (для фруктов и ягод).

Для яблок: вода 1 л, уксус 9 %-й 200, сахар 250, перец и гвоздика — по 10 шт.

Для груш: вода 1 л, уксус 9 %-й 100, сахар 250, гвоздика 10 шт.

Для крыжовника: вода 1 л, уксус 9 %-й 200, сахар 400, перец и гвоздика по 5 шт., корица 1/4 чайной ложки, лавровый лист 1 шт.

Для вишни: вода 0,2 л, уксус 9 %-й 40, сок 250, сахар 400, гвоздика и перец по 5 шт., корица 1/4 чайной ложки.

Для сливы: вода 1 л, уксус 9 %-й 200, сахар 400, перец и гвоздика по 5 шт., корица 1/4 чайной ложки.

№ 117. Яблоки маринованные. Яблоки накалывают, заливают водой, нагретой до 80 °С, выдерживают до полного охлаждения. На оставшейся воде готовят маринадную заливку. Яблоки укладывают в банку, заливают маринадом, ставят в кастрюлю с водой, доводят до кипения, пастеризуют и закатывают. Время пастеризации при 85 °С поллитровых банок 20 мин, литровых — 30 мин, трехлитровых — 40–50 мин.

№ 118. Груши маринованные. Груши разрезают на дольки, бланшируют в кипящей воде 5–6 мин, немедленно охлаждают, укладывают в банки, маринуют, как яблоки.

№ 119. Крыжовник маринованный (кислый). Обрезают плодоножки, остатки цветов, моют, дают стечь воде, укладывают в банки, заливают маринадом, ставят банки в кастрюлю с водой, прикрывают крышками, доводят воду до кипения, пастеризуют и закатывают.

№ 120. Вишни маринованные. У вишен удаляют плодоножки, моют, укладывают в банки, заливают маринадом, пастеризуют и закатывают.

№ 121. Сливы маринованные. Сливы моют, удаляют плодоножки. Если маринуют целые сливы, то их накалывают, а если без косточек, то разрезают по бороздке пополам. Заливают сливы маринадом, пастеризуют и закатывают.

Глава третья. Что ели и пили в старину

Летописные источники

Археологические раскопки позволили узнать, в каких жилищах обитали наши предки и какой пользовались утварью, готовя пищу. Сохранилась их одежда, дожили до наших дней песни, сказки и былины тех далеких дней, а вот о том, что ели и пили предки, мы знаем удивительно мало, ибо «история русской поварни, не так как других европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению», — как писал в XVIII в. *Василий Левшин.* Поэтому и имеющиеся в литературе сведения об этом очень скудны и противоречивы.

Первые сведения о пище наших предков мы находим в летописях. В задачу летописцев входило запечатлевать важнейшие события в истории государства, и все же летописи доносят до нас отдельные черты быта русских людей.

Год 907-й. Среди месячной подати названы вино, хлеб, мясо, рыба и овощи.

Год 969-й. Приводятся слова князя Святослава, что Переяславец удобно расположен — там сходятся «овощеве разноличные» из Греции и мед из Руси.

Год 975-й. Во время голода голова конская стоила полгривны (по тем временам безумно дорого!).

Дело в том, что, хотя религиозного запрета на употребление в пищу конины на Руси не было, употребляли ее в пищу мало. Лошадь из мясного животного у кочевых племен стала животным рабочим у оседлых, и в VIII–X вв. ее почти не употребляли в пищу (*Третъяков* 77. 77., *1948),* а в XII–XIII вв. — это уже редкость. Ели конину либо в голод, либо в походах, да и то в исключительных случаях. Так, о Святославе летописец сообщает, что князь не возил с собой в походы большие обозы, не таскал котлов для варки пищи, а, нарезав тонкими ломтиками конину или другое мясо, жарил его на углях. Так делала и вся его дружина.

Год 996-й. Описывая княжеский пир, летописец сообщает, что на нем было много мяса от скота и зверины, а по городу возили хлеб, квас, различные овощи (фрукты) и раздавали народу.

Конечно, по этим скупым сведениям трудно восстановить характер блюд русских людей в X–XV вв., но любовь к мясу, жаренному на углях, сохранилась надолго и в профессиональной нашей кулинарии нашла отражение в ряде блюд ресторанной кухни. Одним из таких блюд, хранящих аромат далеких веков, был беф-масолов.

№ 122. Беф-масолов. От куска говядины первого сорта

(вырезка, тонкий или толстый край, верхняя и внутренняя часть задней ноги) отрезают поперек волокон кусок толщиной около 1,5–2 см и массой примерно 150 г. В этом куске делают еще надрез, но не полностью, а так, чтобы можно было раскрыть две части, как страницы книги. Получится тонкая лепешка (0,75—1 см). Ее отбивают, посыпают солью, перцем, кладут на раскаленную чистую плиту или сковороду, только слегка смазанную растительным маслом, и жарят с одной стороны, а затем с другой до такой степени, чтобы мясо хорошо зарумянилось. Тонкий, хорошо прожаренный плоский кусок мяса кладут на тарелку или деревянную дощечку и посыпают луком, нарезанным колечками, шинкованной зеленью. Это своеобразная имитация мяса, «по тонку нарезанного и изжаренного на углях».

«Роспись царским кушаньям»

После смерти царя Ивана IV Васильевича, прозванного Грозным, наступило на Руси Смутное время (1584 г.). Разоряли нашу Родину иноземцы и, захватив ее сердце — Москву, решили с помощью части бояр посадить на московский престол царевича Владислава, сына короля польского Вазы IV. Не знал молодой царевич обычаев наших, да и был к тому же он не православным, а католиком. Поэтому и решили бояре составить для него «Роспись царским кушаньям» (1610–1613 гг.), чтобы ознакомить чужеземного царевича с обычаями стола государей московских. Как говорят, не было бы счастья, да несчастье помогло: сохранился до наших дней этот бесценный памятник, дающий не только перечень блюд стола царей наших, но и рецептуры их (т. е. расход продуктов).

Блюда в перечне расположены не в порядке их подачи, а по порядку постов и мясоедов («На Велик день» — пасху, «В Великоденский мясоед», «Оспожинский мясоед» и т. п.), по разделам «Подается государю в стол», «А приказные ествы», т. е. заказные. Однако наблюдается определенная закономерность и внутри разделов.

Во-первых, перечень их всегда перемежается с названиями пирогов и других мучных изделий: «на Велик день… уха курячья шафранная, пироги пряженые;…уха курячья черная, пирог подовый;…уха курячья белая, курица в лапше, пирог подовый большой с сыром; в Великоденский мясоед… уха щучья белая, уха лещевая, уха с толченцами, пирог подовый большой с рыбой; уха окуневая, пирог подовый большой с пшеном» и т. д.

Такой порядок не может быть случайным. Совершенно очевидно, что речь идет об установившейся традиции подавать ухи с пирогами, караваями и другими мучными изделиями, которые составляют с ними единое целое.

Во-вторых, в перечнях блюд выделяется раздел «Роз-сольное» в противовес разделу «Ествы». Чаще всего среди розсольного упоминаются щучина свежепросоленная, голова щучья под чесноком, кружки тельного с маслом ореховым, схаб белужий и др.

В-третьих, обращает внимание указание в перечне на особые способы приготовления отдельных блюд: «На блюдо пирогов подовых на Новое монастырское дело», «Звено на Троицкое дело». Это свидетельствует о том, что приготовление блюд подчинялось строгим правилам, установленным древней традицией, и отступление от нее требовало специальной оговорки.

Наконец, нельзя не заметить выделения особых, торжественных блюд. Так, перечень пасхальных блюд государя начинается с трех лебедей, «а в них на скрылья три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебедей потрохи. А к лебедям во взвар (соус) и в потрохи 45 золотников шафрану, три ковша бастру (вина), да в потрохи же 18 частей говядины». Совершенно очевидно, что здесь идет речь об очень сложном, парадном (банкетном, как бы мы теперь сказали) блюде.

В «Росписи царским кушаньям» приведен очень любопытный способ измерения продуктов:

• сыпучие продукты измеряются объемными мерами (пшено русское, крупа гречневая, горох — чумичами, мука — лопатами), но дорогое пшено сарацинское дозируется по весу (гривенками);

• очень дорогие продукты (пряности) дозируются по весу (золотниками);

• твердые жиры (масло коровье, сало говяжье) дозируются по весу (гривенками);

• жидкие жиры дозируются по объему (чумичами);

• вино — ковшами или кубками;

• в штуках измеряются яйца, лимоны, огурцы, сыры кислые, птица и пернатая дичь, вязига (пучками);

• патока — по весу (гривенками);

• молоко измеряется ведрами, а малые количества (для киселя) — ковшами, сливки — по объему (ставцами);

• количество мяса определяется либо частью туши (кострец говядины, баранья грудинка, плечико, лопатка и мышка, ножка, лытка), либо частями (часть и малая часть);

• кислица квашеная — чумичами;

• снетки, ягоды — векошниками;

• количество сыра губчатого указывается в ведрах молока для его приготовления.

Все рецептуры указаны в большинстве случаев на одно блюдо (очевидно, определенная порция).

Чтобы хотя бы приблизительно восстановить характер кремлевской кухни тех времен, необходимо прежде всего установить объем или вес блюда.

Известно, что каждое блюдо составляло собственно порцию, или по-старинному поству, на две особы с излишком *(Забелин И. Е., 1884)*. Наиболее точное указание дается в следующем рецепте: «на блюдо молока вареного горшок, в нем полчети молока». Емкость ведра около 12,3 л. Следовательно, на блюдо подавали 1,5 л, т. е. 750 мл на человека, а если считать, что блюдо подавалось с излишком, то порция будет равна 500–600 мл, что

соответствует современной дозировке. Чтобы установить величину порций других блюд, попытаемся восстановить вес отдельных продуктов.

В «Росписи царским кушаньям» приведено указание, что для блюда лытки ветчины в щах необходим один кочан белой свежей капусты. В середине прошлого века в кулинарных книгах приводится в рецептурах вес кочана 1,5 кг, т. е. 600 г на порцию. По современным официальным рецептурам на две порции щей полагается взять 400 г капусты, но по народной традиции щи варят более густыми — 500–600 г капусты на две порции. Таким образом, объем блюда щей очень близок к современным двум порциям.

Рябчики подавались по 2 шт. на блюдо, т. е. по 1 шт. на человека, как это принято и теперь. Цыплята — по 1 шт. на порцию, так же как их подают в наше время в ресторанах, а кур — по 1/2 шт. на человека.

Однако некоторые кулинарные изделия, главным образом мучные, подавались на общих блюдах на несколько человек. Это подтверждается тем, что в рецептуры их входят очень большие количества продуктов.

Кроме блюд в «Росписи…» упоминается подача в ставцах, но только совершенно определенных блюд: только щей (с яйцом, с наваром из снетков и осетрины), ксеней (икры частиковой рыбы) с шафраном, сморчков и кундумов. Совершенно очевидно, что это не случайность, так как подача щей упоминается более 10 раз и всегда в ставцах, кундумов 2 раза и оба раза в ставцах. Правда, перечисляется подача «куря» и лытки ветчины в щах, но в этих случаях дело идет о курах и ветчине со щами в качестве соуса (гарнира).

Подача ухи упоминается два раза «в мисках», более 30 раз «на блюдо» и ни разу не указана подача «в ставцах».

Не упоминается подача «в ставцах» и никаких других блюд, кроме четырех упомянутых выше. Так как в «Росписи…» указан расход продуктов на определенный объем, массу блюда или количество штучных изделий, то, очевидно, слово «ставец» употребляется не только как наименование посуды, но и как мера объема. Так, в рецептуре белого киселя количество сливок измеряется ставцом. Эта посуда была распространена на Руси долгое время, и В. Даль определяет ее как деревянную точеную чашку, глубокое блюдо, общую застольную миску. Чаще всего ставец употребляется как индивидуальная посуда: «Каждый старец имей свой ставец».

Мука дозируется лопатами. Но какова эта мера? Попробуем произвести соответствующие расчеты. Рецептура дрожжевого

теста может быть различной, но количество муки и жидкости для лапши определяется водопоглотительной способностью муки. В «Росписи царским кушаньям» соотношение количества муки в лопатах и количества яиц в штуках в рецептах для приготовления лапши («Курица в лапше», «Заяц в лапше») дается в трех вариантах — 0,5:3; 0,5:5 и 0,25:3. Таким образом, на 1 яйцо муки приходится (в лопатах): 0,5:3 = 0,166; 0,5:5 = 0,1 и 0,25:3 = 0,08. В среднем 0,9. По современным рецептурам лапшу готовят на яйцах (на 1 яйцо берут муки 200 г) и на воде с яйцом (на 1 яйцо 140 г муки). В этом случае 1 лопата соответствует: 200:0,166 = 1200 (г) и 140:0,9 = 1555 (г).

А что за мера чумич? В «Росписи царским кушаньям» приведены рецептуры ухи с пшеном сарацинским (рисом) в весовых мерах — 1/2 гривенки, или 100 г (малая гривна — гривенка — соответствует 200 г), и ухи с пшеном русским (пшено, просо — 1–1/2 чумича). Количество риса, равное 100 г на блюдо (две порции, 1 л жидкости), определяет консистенцию жидкого блюда — супа (ухи). Это позволяет с большей долей вероятности рассчитать объем чумича, который оказывается равным 250 мл, т. е. соответствует объему обычной современной чумички (разливательной ложки).

В «Росписи царским кушаньям» встречается целый ряд блюд, заимствованных у восточных соседей. Характер этих блюд можно восстановить по сходству их названий с иноязычными, набору продуктов и на основании этнографических параллелей.

Заимствование блюд у среднеазиатских народов происходит и в наше время. Возникает вопрос: правомерно ли говорить в данном случае о тюркском влиянии на русскую кухню? Ведь не исключена возможность, что великие князья и феодалы более низкого ранга вынуждены были готовить для высокопоставленных послов с Востока привычные им блюда, так как наши им были не по вкусу. Кроме того, восточные блюда могли проникнуть на Русь и от других народов. Наконец, проникновение этих блюд могло начаться много раньше XVI–XVII вв.

Что касается первого соображения, то следует отметить следующее: юрма, котлома, кундюбки и другие блюда включены были в «Роспись царским кушаньям» вновь избранного на российский престол царя и включены были не в меню приемов, а в традиционное меню определенных дней церковного календаря. Более того, блюда эти упоминаются и в «Домострое», описывавшем быт простого богатого горожанина. Эти блюда прочно вошли в русскую народную кухню и описаны в самых ранних наших кулинарных книгах, как именно характерные черты «русской поварни».

Конечно, против того, что были и другие влияния и что эти блюда проникли к нам еще до XVI в., возражать нельзя, но это не исключает самого факта тюркского влияния на нашу кухню.

Другим проявлением восточного влияния следует считать широкое проникновение в дворцовую кухню, а затем частично и в быт простого народа заморских пряностей и приправ. Так, в «Росписи царским кушаньям» неоднократно говорится об использовании лимонов, гвоздики, корицы, перца и других чужеземных пряностей. Основная масса их шла из стран Востока по знаменитому пути «из варяг в греки».

Количество пряностей для приготовления блюд указано в «Росписи…» точно, и это подтверждает то, что ценились они очень высоко и даже входили в перечень даров иностранным послам. Так, стряпчий Кондратий Лукин передал послам на дорогу 15 фунтов гвоздики, 15 фунтов шафрану, 15 фунтов цвету мускатного (т. е. по 6 кг), 10 фунтов (4 кг) орешков мускатных, 15 фунтов корицы, 10 фунтов кардамону, 15 фунтов имбиря сухого.

О старинной дозировке пряностей в «Росписи царским кушаньям» дают представление следующие данные (на 1 блюдо): уха шафранная — 4 золотника (17 г) шафрану, 1 золотник (4,26 г) корицы; уха черная курячья — 4 золотника гвоздики, 1 золотник перца; уха курячья белая — 1 золотник перца; уха рыбья белая — 1 золотник перца, и т. д. Для сравнения: по современным нормам количество перца составляет 0,1 г на порцию (0,2 г на блюдо), т. е. примерно в 40 раз меньше! Что же касается корицы, то ее теперь в суп не кладут, кроме сладких супов, в рецептуру которых входит 1 г корицы на 2 порции, т. е. в 4 раза меньше, чем клали в уху. Вкус такой ухи для нас совершенно непривычен.

Шафран теперь употребляется редко, но в те времена им обильно сдабривали супы (ухи) и соусы (взвары). Опытные проработки, проведенные авторами, показали, что соусы и куриные бульоны с добавлением шафрана отличаются прекрасным вкусом и ароматом. Однако приемлемая для современного человека норма этой пряности составляет не более 0,5 г на 1 л, т. е. в 30 раз меньше, чем в старину.

Количество пряностей в блюдах было очень велико, и это подтверждается тем, что ухи (бульоны) делились на желтые (с шафраном), черные (с перцем, гвоздикой, корицей) и белые (с малым количеством пряностей).

Восточные пряности применялись и в монастырской кухне, и в быту богатых горожан. Конечно, в меньшей степени с ними были знакомы простые люди, пища которых сдабривалась укропом, хреном, тмином, чесноком, луком и дикорастущими пряными растениями. Однако знали они и вкус пряников, в

рецептуру которых входили гвоздика, корица и другие заморские зелья, но это были лакомства, доступные далеко не всем.

№ 123. Уха янтарная (по «Росписи»). Обработанную тушку курицы заливают горячей водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Бульон процеживают, добавляют к нему рис (пшено сарацинское), варят почти до готовности, кладут перец горошком, лавровый лист, соль, приливают настой шафрана и доводят до готовности. При подаче кладут нарубленную на куски курицу.

На 2 порции: курица 300 (с костями), бульон 1 л, рис 80, настой шафрана на водке 10 капель, лавровый лист, перец.

«Книги во весь год в стол естьы подавать»

Текст под таким названием (или «Книги во весь год, что в стол естьы подают, в великие дни, в мясоед в стол естьы подают») публикуется вместе с «Домостроем» как дополнение к нему. Встречается он и под названием «Обиход всякому столовому наряду; естьам и питиям на весь год, в научение молодому князю со княгиней». В нем перечислены те же блюда, что и в «Росписи царским кушаньям» (за малым исключением), и этот источник как бы дополняет и уточняет «Роспись…». В нем не приводятся рецептуры блюд, а уточнена и детализирована подача кушаний в различные посты, мясоеды и другие дни церковного календаря: в Великий день, Великоденский мясоед, Петрово говенье, в Петров день, Оспожиное говенье, Оспожин мясоед, в Семенов день (1 сентября), Филиппово говенье, Великий мясоед после Рождества, маслену неделю, Великое говенье, с Покрова (1 октября), с Дмитриева дня (26 октября).

Выделяются блюда, подаваемые в «стол» (обед) и в ужин. При этом кроме разрешенных блюд приводятся и запреты: «А в Семен день не подавать юрем, ни плечико баранье, ни груди бараньи» и т. д.

Интересен перечень блюд для стола в масленую неделю: хворосты, орехи, ельцы, ядра, мисенное, шишки, сыры губчатые, молоки вареные, сыры сметанные сухие. Обращает внимание отсутствие в этом перечне блинов. Дело в том, что они не входили в блюда масленичного стола, а были традиционным блюдом на похоронах, тризнах и в дни памяти усопших. Так, перед масленой неделей отмечался день поминовения «всех от Адама до днесь усопших в благочестии и правой вере», справляемый в субботу, называемую родительской. Основным блюдом был хворост, а блины на маслену стали готовить уже много позднее.

Если «Роспись…» была инструкцией для учета расхода продуктов, выдаваемых с Кормового и Хлебенного дворцов, то «Книги во весь год…» эти цели не преследуют, а только подробно регламентируют календарный порядок блюд царского стола. В них включены не только почти все блюда, упоминаемые в «Росписи…», но и много новых. Так, если в «Росписи…» приведено одно название тавранчука, то в «Книгах во весь год…» названы тавранчук белужий, осетровый, севрюжий и стерляжий. Значительно расширен перечень продуктов: названы журавли, цапли, сухие лососина, белая рыбица, осетрина, стерляжина, белужина, языки говяжьи, упоминается икра паюсная, осетровая

свежая, ксени (икра) щучьи черные и белые, ксени белужьи сухие и мокрые, названы кашки, которые не упоминаются в «Росписи…», — лососевая, судачья, стерляжья, осетровая, белужья.

Очень широко использовались каши с рыбою в монастырях *(Монастырские столовые обиходники, 1880)*. Так, в столовых обиходниках упоминаются каши с кусками рыбы (семги и др.), с пупками рыбными (тешей, молоками, печенью налима и др.), с головизною и хрящами, с вандышами (мелкой рыбой).

В «Книгах во весь год…» приведен довольно широкий перечень сладких блюд, почти отсутствующих в «Росписи…»: «А сластей — в которые дни доведетца: полосы арбуза и дыней в патоке, яблока в патоке, груши в патоке, вишни, мазюни с ынбирем, с шафраном, с перцем… взвары медвяные и квасные простые с ызюмом да со пшеном, шишки, пастелы всяких ягод, редка в патоке». Кроме того, упоминаются кисели сладкие (в отличие от кислого и соленого овсяного киселя. — *Авт.),* кисель белый со сливками, кисель овсяный, орешки пряженые.

Содержатся в «Книгах во весь год…» и настоящие инструкции по приготовлению медов кислых, морсов, пива, ягодных медов, мазюнь из редьки, цареградской редьки, по сохранению и переработке арбузов и дынь, мочению яблок, приготовлению левашников из ягод, пастил, приготовлению уксуса.

Роспись наследства боярина Н. И. Романова

В 1654 г. умер родовитый боярин Никита Иванович Романов. В описи его имущества — «Роспись всяким вещам, деньгам и запасам, что осталось по смерти боярина Никиты Ивановича Романова и дачи по нем на помин души» — упоминается мед-сырец (10 кадей — 73 пуда, т. е. более 100 кг), огурцы соленые, ветчина (количество указано в «70 полти с полу-полтемъ»), морсы отстоялые старые, черемуховые, терновые, вишневые, вишни и яблоки в патоке и другие запасы.

Столовая книга боярина Б. И. Морозова

Боярин Борис Иванович Морозов (1590–1661) принадлежал к самой верхушке русской феодальной знати, был воспитателем будущего царя Алексея Михайловича, возглавлял русское правительство, ведал многими приказами (Большим казенным, Стрелецким, Аптекарским). Его столовая книга («Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова») дает представление о столе феодальной московской знати первой половины XVII в. Много в этой росписи повторяется блюд, упомянутых в «Росписи царским кушаньям», но много встречается новых терминов и блюд: икра ряпушки, солонина, тело (рыба) окрошеванное, уха подуздовая, пироги долгие с горохом, тетерев жареный надергован (шпигованный), птица жаркая (гуси, утки, индейки, петухи) и др. Очень любытно, что часто упоминаемые в «Росписи царским кушаньям» и «Книгах во весь год…» «верченые» блюда в столе боярина Морозова отсутствуют. Очень богат перечень блюд и продуктов, пожертвованных на помин души усопшего боярина.

Дипломатические протоколы

В настоящее время порядок дипломатических приемов определяется особым протоколом. Нечто подобное было в Московском Кремле XVI–XVII вв. Так, «Кормовая роспись для австрийского посла бургграфа Абрагама Дона и свиты» 1597 г. *(Памятники дипломатических сношений Древней России с державами иностранными, 1852)* включает список из 8 наименований вин, около 20 видов медов и перечень блюд, содержащий лебедей жареных на 8 блюдах, грудь баранью с шафраном, журавля с зельем на 8 блюдах, уток верченых, уток с огурцами, тетеревов с шафраном и сливами, рябчиков со сливами, кострец говяжий верченый, почки бараньи верченые, ножки бараньи, плечико баранье верченое, кур рассольных молодых с имбирем, юрму, 4 вида ух, манты, кальи трех видов, пирожки кривые, токмачи, 4 блюда из зайца, 5 блюд из лося, 6 видов блюд из кур (в том числе бескостных), гусей вяленых, лимоны, кундумы и большой перечень мучных изделий (хлебцев, калачей, курников, колобов, пирогов, оладий, караваев, блинов, хвороста и сладких печений — ельцов, шишек и др.).

Такие же росписи сохранились и для других дипломатических приемов *(Дворцовые разряды, 1854)*. Они показывают очень высокий профессиональный уровень поваров кремлевских поварен и пекарен, медоваров и пивоваров.

По современному протоколу во время дипломатических приемов всем сидящим за столом подают одни и те же блюда. В старину был порядок иной, строго соблюдалось старшинство. Так, во время обеда в 1667 г. первому польскому послу было подано крыло лебяжье, пирог осыпной, жаворонки (хлебные) и гусь, а второму послу — пирог осыпной, жаворонки, ходило лебяжье и уха черная, наконец, третьему послу — гусь, куря индейская (индейка), мисенное (блюдо в миске) и курник с «израсцами». Что же касается присутствовавших королевских дворян, то им подавали кому пирог, кому гуся, кому куря, кому хлуп лебяжий, кому жаворонка, и т. д.

Такой порядок угощения гостей и ныне сохранился у многих народов Востока: кочевые народы Средней Азии самого дорогого гостя угощают головой барана, а остальные части делят между гостями в зависимости от степени по-чета.

Житие Феодосия Печерского

Повара монастырей достигали не меньшего мастерства, чем повара княжеских дворцов.

В житие настоятеля Киево-Печерской лавры Феодосия автор его Нестор *(Повести Древней Руси XI–XII вв., 1983)* приводит много любопытных сведений о пище монахов. Прежде всего обращает на себя внимание, что в лавре трудилось много монахов-поваров, которые готовили пищу настолько вкусную, что она была лучше, чем приготовленная княжескими поварами.

Много ели монахи чечевицы. Варили сыть из зерен пшеницы и других злаков с медом, пекли различные виды хлеба, в том числе с медом. Удивительно, что в описании приготовления хлеба говорится о заваривании муки в котле с кипящей водой. Значит, уже тогда умели готовить заварной, долго не черствеющий хлеб.

Монастырские уставы

В России монастыри появились в XI в., но монастырские столовые обиходники появились много позднее. Только во второй половине XIV в. монахи были переведены на общежитейский устав, появились общие трапезы и питание стало строго регламентироваться.

Русские православные монастыри владели обширными вотчинами, имели свои рыбные промыслы, пашни, скотные дворы и пасеки. Это давало им большие средства, позволяло иметь запасы продовольствия и широко организовывать странноприимство. Несмотря на это, питание братии, так же как странников и слуг, подчинялось общим церковным и частным монастырским уставам как в обычные кормовые дни (за счет вкладчиков и благотворителей), так и в праздники. Эти уставы были различны.

О блюдах монастырских трапез можно судить по многочисленным столовым обиходникам. Обиходник Иосифо-Волоцкого (Волоколамского) монастыря был написан между 1589–1591 гг., а обиходник Новоспасского монастыря — в первой половине XVII в. и составлен по уставу архимандрита Никона (впоследствии патриарха). Первый характерен для «пустынного», а второй — для «городского» монастырей.

В перечень блюд Новоспасского монастыря входило много блюд из продуктов московского рыбного промысла: даже стерлядь считалась расхожей рыбой и подавалась слугам и странникам.

Каши в этом монастыре готовили с семгой, молоками и печенью налимов, с головизной и хрящами осетровых рыб, головнями, вандышами, снетками и др. Рыбу готовили в соусе (со взваром) и жареную и при этом самую различную: семгу, белорыбицу, белугу, севрюгу, стерлядь, щук и др. Упоминается и соленая (бочоночная) щука, судаки, сушеная — сущ. Икра черная и красная была не редкостью.

К трапезе в праздники и кормовые дни подавался не только хлеб, но и калачи, пироги с сыром, капустой, морковью, горохом, кашами, грибами и др. Делали их подовые и пряженые. Пекли блины и делали блинчатые пироги. Из горячих блюд часто готовили щи, лапшу. Интересно, что упоминается лапша гороховая (о ней говорится и в «Домострое») и кислая (из дрожжевого теста) — давно забытая традиция. Конечно, широко использовались грибы: вареные, сеченые (рубленые), грузди с соком («постные») — молоком из конопли или мака, грибы с чесноком. Упоминаются капуста, толокно, горох, кисель с

молоком. В обычные дни пили квас ячный, поддельный, а в праздники подавали мед и пиво.

Иосифо-Волоколамский монастырь тоже был богат, и стол его отличался разнообразием. Были у него свои рыбные промыслы, поэтому в трапезе изобиловали рыбные блюда: свежая в сковородах, соленая со взваром, с горчицей, хреном, тавранчук (забытое теперь рыбное блюдо). Жарили головы осетров (обычно их варят), снетки, свежих лещей и лещей свежих фаршированных (с тельным), которых подавали со взваром (соусом) и перцем. Соленых щук варили и подавали в соусе, ладожину — с уксусом. Икру черную подавали с луком.

Из горячих блюд готовили щи с белой капустой (в отличие от серой «хряпы»), борщи (что удивительно!), кислицу с чесноком или луком, щи из борщевика, заправленные мукой или соком.

Очень разнообразны овощные блюда: капуста с маслом холодная, капуста крошеная с чесноком, капуста соленая (квашеная), редька с соком (блюдо это встречается редко), морковь с маслом, репа, огурцы. Горох готовили цеженый с перцем (протертый, колодкой) и битый. Упоминается толокно, которое в те времена было очень важным продуктом питания. Подавали к столу рассолы капустный и свекольный (красный).

В скоромные дни к щам давали яйца, варенные вкрутую, по две штуки на брата. Эта традиция была очень распространена, но варили их и всмятку, делали яичницу, драчену.

В праздничные дни пекли калачи (их и покупали — «калачи волоцкие»), делали пироги с яйцами и перцем, с сыром, делали блины с маслом и луком, оладьи с медом.

Готовили традиционную кутью с сытью (разведенным медом). Особенно много готовили мучных изделий в большие праздники: караваи пшенные, с яйцом, караваи битые, с рыбой, перепечи, листни, куличи, хворост. Подавали также покупные калачи и рогули.

Обилен и разнообразен был не только скоромный, но и постный стол в праздники: оладьи с медом, кутья с сытью, взвар медовый с перцем и пшеном, брусника тертая с медом, огурцы свежие с медом, орешки в соку.

Конечно, много готовили каш: крутую (рассыпчатую) пшенную и гречневую с соком, маслом, сыром, толокно, каши на ухе. Даже в «Росписи царским кушаньям» упоминается только кисель белый (из молока со сливками), в уставе Иосифо-Волоколамского монастыря же названы кисели со сливками, с молоком, с соком и тесто «солодяное» гречневое.

Квасы готовили «добрый медвяный», сыченый, паточный, ячный, переваренный, а пиво и мед были запрещены.

В уставе приводятся перечни блюд для трапезы по дням с указанием количества. При этом «всем братьям довлетися в трапезной, а в кельи ни пищи, ни питья не носить».

Обычно трапеза состояла из щей, каши, лапши, гороха тертого с маслом и др. В постные дни: каша гороховая, каша с соком, каша крутая с соком, лапша, калья, лапша гороховая, кутья ячная с соком, пшено с ягодами, толокно, каша гречневая крутая с соком. В скоромные дни: щи со снетками, уха, калья с рыбой, каша со снетками, каша с кусками семги, каша с маслом, каша молочная с маслом, каши с молоками, щи с пупками белужьими, калья с икрой или вандышами, каша с головизной, щи с соком, лапша кислая (по уставу Новоспасского монастыря).

Таким образом, пища братии была разнообразна, и монастырские повара внесли такой большой вклад в совершенствование нашей кухни, что созданные ими блюда были даже включены в «Роспись царским кушаньям». Многие правила из монастырских обиходников проникали в общий обиход русских людей, а регламентированное монастырское питание послужило образцом для диет первого лечебного учреждения в России — Московского военного госпиталя (1700 г.); в Петровский регламент об употреблении Адмиралтейства и верфей заимствован из обиходников распорядок замены блюд в раскладке для слабых больных военного госпиталя — мясо заменялось жидкими кашами и калачами *(Петров Б. Д.,1970)*.

№ 124. Щи с яйцом (монастырские). Морковь, лук, петрушку мелко нарезают, кладут в кастрюлю, добавляют подсолнечное масло и, помешивая, прогревают (пассеруют). Квашеную капусту мелко рубят. К обжаренным овощам добавляют квашеную капусту и тушат около 2 часов, подливая воду. Тушеную капусту разводят водой до нормы (0,5 л на порцию), добавляют соль, лавровый лист, перец, всыпают гречневую крупу сечку (продел) и варят 20–30 мин. При подаче в щи кладут разрезанные, сваренные в крутую яйца и зелень.

На 2 порции: капуста квашеная 400 г, морковь 50 г, петрушка 20 г, лук репчатый 50 г, масло растительное 30 г, крупа гречневая сечка 20 г, яйца 4 шт.

№ 125. Каша вязкая с грибами по-монастырски. Сушеные грибы перебирают, моют, замачивают в холодной воде в течение 3–4 часов. Грибы вынимают, нарезают соломкой. В глиняный горшок или другую посуду наливают процеженную воду, в которой замачивали грибы, всыпают крупу, добавляют соль, грибы и варят до готовности. При подаче кашу поливают растительным маслом с обжаренным в нем рубленым луком.

На 2 порции: крупа гречневая ядрица, пшенная, перловая

200 г, вода 0,7–0,8 л, грибы сухие 50 г, лук 50 г, масло растительное 50 г.

Столовая книга патриарха Филарета Никитича

Патриарх Филарет (1554/55—1635), отец первого царя из династии Романовых — Михаила, в 1619 г. был избран патриархом и фактически стал правителем страны. Поэтому роспись его кушаний (1623 г.) характеризует стол высшего духовенства, строго подчиняющегося церковным канонам. В перечне блюд патриарха и старцев упомянуты: капуста крошеная, горох зобанец (сваренный нешелушеный), капуста студеная, огурцы соленые, капуста гретая, щи простые, грибы целиком и тяпоные (рубленые), репа вареная ломтиками без масла, лапша гороховая с перцем, капуста гретая с соком (маковым молочком), щи свежие простые с перцем, капуста пареная с маслом, горошек-хлебанец без масла, лапша и другие простые блюда, скорее характерные для простонародной пищи. Лишь в столе больших праздников подавались: икра паюсная, судаки паровые, щи с забелой да с яйцами, щуки живые в ухе, звено осетрины, семужины и лососины, сельди паровые, щука «невеликая колодкой», стерлядина свежепросоленная, осетрина свежая, сельди под взваром, блюда из леща, стерляди, оберетки лососины, сиги, ладога, стерлядь верченая, уха из щук, лещей, стерляди, отварная голова лососины и осетрины, ладога, щи со снетками, вязига вареная.

Десертом служили мазюни (сладкое блюдо из редьки), винные ягоды на рожинках (вяленые на лучинках).

Трапеза высшего духовенства Руси, конечно, отличалась от стола монастырской братии, но подчинялась тем же церковным уложениям. Так, например, в Страстную неделю было сухоеденье и подавалась капуста крошеная, горох-зобанец, мазюни, греночки, ягоды винные на рожинках, а старцам — горох-зобанец, капуста студеная, огурцы. Подавали на Страстной неделе и вареные блюда без масла: капусту гретую, щи простые, горошек-хлебанец, лапшу гороховую, грибки целиком, грибки тяпоные, репу вареную ломтиками.

В мясоед, особенно когда патриарх обедал с государем, стол был богатый: икра паюсная, судаки паровые, щи с за-белой и яйцами, щука в ухе, осетрина, семга. В эти дни был богатый и ужин, но, конечно, без мясных блюд: икра, сельди паровые, щука, лещ и окуни в ухе, лососина малосольная, осетрина свежая, небольшая щука (большие щуки не ценились), сиги, ладога бочоночная (соленая), стерлядь свежепросоленная. Подавались

пирожки с вязигой. Вместе с патриархом обедали и старцы. Их трапеза была беднее, но достаточно сытной. Так, на 10 человек было подано 3 блюда икры астраханской, щи с яйцом, 3 судака паровых, 3 щуки в ухе, 3 звена семги.

Горох в пост использовался очень широко: его варили целиком (нешелушеный) — зобанный, шелушеный подавали протертым, ели вместе с отваром, как суп (хлебанец), пекли с ним пироги, приготавливали лапшу гороховую.

В. *Левшин (1797)* так описывает зобанный горох: «Горох зобанный называется; когда оный сварен будет в воде, пока скочит с него, или треснет на нем кожица (зоб. — *Авт.)*. Подают оный, приправив солью, соком, перцем и мелко скрошенным сырым луком».

Расходная книга кушаньям патриарха Адриана

Этот памятник (1699 г.) представляет для нас особый интерес. Во-первых, он относится к последнему периоду патриархальной допетровской Руси. В нем описаны блюда подлинной русской профессиональной кулинарии времен ее расцвета. Во-вторых, Адриан был последним нашим патриархом (возведен в сан в 1690 г., а умер в 1700 г.). Положение его было сложным. Он должен был принимать и угощать светских гостей. Особенно пышные пиры бывали в Новый год (1 сентября). Описание такого пира дает представление практически о всех блюдах пиршественного стола конца XVII в. В огромном перечне блюд встречаются такие описания, которых нет в других доступных нам источниках. Только рыбных блюд названо более 30.

Трапеза начиналась с папошников (пшеничных хлебных изделий), икры и «прикрошки тельной». Икра была самым распространенным блюдом на монастырских столах в течение всего года. Самой дешевой была паюсная — мешочная икра и «армянская» (так называли икру грубого засола). Затем шли рыбные блюда и в том числе ухи. В ухе особенно ценилось «огнева» — жирное мясо у плавников.

Подавался в качестве закуски «кавардак» — окрошка из разных рыб, вязига с хреном, яичница и пироги подовые. Среди рыбных блюд назван «сбитень». Следовательно, слово это имело и другое, кроме напитков, значение.

В «Расходной книге» неоднократно названы «ухи на сковороде» и «ухи сладкие», о которых в других источниках сведений нет. Встречаются и любопытные бытовые названия: «гвоздки» ростовские — маленькие щуки, «белесь» — плотва, уклейка, «плеск» — рыбий хвост и др.

Очень обширен перечень грибных блюд: грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретые с соком, грибы маленькие с луком, рыжики с луком и маслом, галушки грибные, два наряда грибов в тесте.

Списки блюд патриаршего стола не уступали по обилию царским. Однако сам владыко обычно обедал у себя в келье и старался соблюдать установленные правила. Конечно, и он был вынужден отмечать масленицу (сырную неделю), но начиная со среды убавлял число блюд.

Сравнение «Расходной книги» с более ранними источниками

показывает, как изменилась поварская терминология за 90—100 лет. Так, значительно расширилось понятие «ухи» — теперь это не только суп с отваром из рыбы или птицы, но жидкое сладкое блюдо на фруктовом отваре с медом (типа современного сладкого блюда); появилось и совершенно новое блюдо — «уха на сковороде». Установить его природу трудно, но, очевидно, это полужидкое блюдо (по аналогии: селянка жидкая на сковороде, щи жидкие и густые).

Любопытно и употребление слова «сбитень». Сбитень назван в перечне блюд, а не напитков: «уха щучья, каша из семги, сбитень, яичница». Есть точное указание, что это рыбное блюдо: «Свежая рыба в тело, в оладьи и в збитень 4 щуки». Скорее всего, так называлось хорошо взбитое тельное. Через 100 лет В. *Левгаин* так описывает в то время уже забытый способ его приготовления: «Щуку или судака, обобрав с костей, избивать обухом ножа; разболтать в воде муки жидко и в продолжение сбивания этим для связи смачивать. Сбив тельное…» Конечно, сбитень как напиток в то время уже был известен, но назывался «перевaром».

Представить себе характер рыбного блюда «прикрошка тельная» можно с достаточной долей вероятности: сваренное тельное охлаждали, нарезали, заправляли хреном или уксусом, солью, перцем. Кроме «прикрошки тельной» названа и «прикрошка осетрья».

Обращает внимание любопытное «осмысление» иноземного слова: «тавранчук» превратился в «варанчук».

О разнообразии блюд можно судить по тому, что блюд из рыбы названо около 80, грибных — около 30, ух, кальи и щей — более 40, пирогов, пирожков — 65, сладких — более 10, каш — около 20 и т. д.

В хозяйство патриарха входили почти все такие же службы, как и в Сытном и Кормовом государевом дворцах *(Забелин И. Е., 1905)*. Повара патриаршей поварни отличались особым мастерством. Еще при Никоне (в 1658 г.) были приглашены в Москву греческие повара, принесшие многие рецепты и приемы приготовления блюд.

Этнографические источники

Перечисленные выше письменные источники дают довольно полное представление о столе феодальной знати в XVI–XVII вв. и частично о кухне зажиточных горожан. Что же касается пищи простого народа того времени и вообще допетровской эпохи, то прямых сведений о ней очень мало. Поэтому большой интерес представляет привлечение этнографических материалов. Литература эта очень обширна. Однако наибольший интерес представляют публикации прошлого века, когда влияние городской культуры на крестьянский быт было еще не так сильно. Частично представляют интерес с этой точки зрения и данные о питании городского простонародья, еще связанного своими корнями с древней традицией.

Конечно, характер питания, ассортимент блюд и способы их приготовления с течением времени менялись. Однако следует учитывать, что навыки ведения домашнего хозяйства передавались от одного поколения к другому и были очень устойчивы, — многие блюда, упоминаемые в письменных памятниках XVI–XVII вв., согласно этнографическим исследованиям, бытовали не только в XIX в., но сохранились и до сих пор (студни, блины, пироги, кисели овсяные, горошницы, сальники, чиненая репа, пряженцы, хворост и др.). До XIX в. повсеместно была распространена русская печь и использовался тот же кухонный инвентарь, что и много веков тому назад, а религиозные запреты и правила, регулирующие питание, оставались неизменными начиная с XI в. Кроме того, существует своеобразный кухонный консерватизм — люди крайне настороженно относятся ко всему новому в питании. Хорошо известно, когда вошли в наш быт новые продукты (картофель, помидоры и др.), и это легко учесть при анализе данных этнографических исследований, поэтому с известной долей вероятности можно судить о характере блюд крестьянского стола далекого прошлого на основании этнографических материалов.

М. В. Савельев в конце XIX в. среди основных блюд крестьянского стола в Воронежской губернии назвал кулеш (жидкая пшенная каша с салом), щи с капустой, кашу пшенную, хлеб с квасом, свекольник, чечевичную похлебку, чечевицу с постным маслом, ряд блюд с картофелем. Естественно, блюда с картофелем могли появиться только в XVIII в., и их нельзя отнести к старинным традиционным блюдам. Все же остальные блюда, очевидно, составляли скудный рацион местного населения и в давние времена: чечевица, капуста, пшено были важнейшими

продуктами питания в XVI–XVII вв.

А. Преображенский (1853) приводит характеристику стола крестьянина Ярославской губернии: овсяные кисели, овсяные блины, щи серые с овсяной крупой, иногда с говядиной, свининой или бараниной, каша с салом, ржаные пироги, ситники, соленые рыжики и серухи.

Насколько живучи бытовые традиции в крестьянских семьях, можно судить по результатам этнографических исследований даже XX в. Так, *А. М. Путинцев (1927)* сообщает, что в селах Воронежской области, как и в давние времена, не ели лошадей («их турка ест»), голубей («в них дух Божий»), воробьев («Они кричат — жив Христос»), готовили тюри, салматы, студни (холодец), в праздники — поросенка, начиненного кашей с потрохами, жареных кур, налитых яйцами, блины пшеничные, ржаные, пшенные и гречишные и делали их толстые на больших сковородах, делали «сок» из толченой конопли, блинцы и блинницу (запеченная в печи стопка тонких блинов), аладки (оладьи), катушки (тонкие пресные лепешки), которые опускали в «тесто» (запаренную соложеную муку, разведенную водой), кашинки (печенье из крупяной муки), пекли яблоки. Сохранились до 1927 г. и обрядовые блюда: курник из пресного теста (на свадьбах), кутья (на поминках), печенье в виде крестов (на 4-й неделе поста), жаворонки, просфоры, «катухи» в виде шариков из теста величиной с яблоко (на Вербной неделе), печенье в виде лесенки, с углублениями, залитыми яйцами (в Вознесенье), «арехи» (свадебное печенье, которым молодожены одаривали всех встречных), варили квасы (белый, красный, фруктовый) и брагу.

Я. Потанин (1876) приводит интересные сведения о питании крестьян Никольского уезда Вологодской губернии. Обед в пост был очень скуден: редька с квасом, соленые волнушки и грузди, разведенные водой или вареные, брусника с толокном, соленая рыба; уха из трески, сайды или сельди была только на столе у богатых. Любопытно, что жидкую овсяную кашу называли «щами», а «настоящих щей не знают и капусту не квасят». Овсяный кисель варили, опуская в него раскаленные камни. Из необрушенного овса готовили «колючие блины». «Почти не едят огурцов, а бруснику очень часто едят после постного обеда».

Очень любопытную закваску для теста (колобков) — «мел» — делали в Вологодской губернии (*Иващенко Я., 1898).* Для «мела» рожь клали в туесок, доливали холодной воды (примерно в полдень), вечером добавляли солод и оставляли стоять до тех пор, пока появится винный запах. Затем настой процеживали, замешивали на нем с вечера тесто, утром разделывали его на шарики — колобки — и выпекали на смазанных маслом

сковородах.

Своеобразный характер носил стол сибиряков, но и в нем сохранились черты общерусской кухни. *Я. Щукин (1859)* приводит описание блюд крестьян Восточной Сибири: говядина, похлебка с курицей, жареная баранина, поросенок, жареные рябчики, блины, яичница, молоко с густым творогом. В посты — черемша (дикий чеснок), толченная с солью и разведенная квасом редька.

Осенью резали быков или яловых коров и варили с их мясом щи, студень, из потрохов — похлебки, из вымени делали жаркое. Зимой любимыми блюдами были пельмени, мороженое молоко. В храмовые праздники пекли множество пирогов, шаньги, бублики, калачи; жарили говядину, телятину, поросят; готовили студни, блины, пряженцы, оладьи, очень своеобразные рыбные пироги: с них срезали на столе верхнюю крышку, брали руками рыбу, ели ее с тестом от крышки и пода пирога. Делали и пироги «хлебальники» с говядиной, капустой, морковью (их пекли с большим количеством сочной начинки, которую ели ложками). Уху называли здесь щербой. «Рыбу варят мало, а чаще жарят и делают тельное». Конечно, на характер кухни русского населения значительно влиял быт аборигенов, но основные черты национальной кухни повсюду сохранялись.

Так, Г. *Е. Катанаев (1893)* отмечает, что в быт прииртышских казаков от киргизов перешел кирпичный чай, а основу питания составляли щи, калачи, ржаной хлеб, каша, горошница, уха, пироги с рыбой, квас, редька с квасом, рыба в разных видах, а в заговенье — пельмени, на масленицу — блины, блинцы, в Пасху — сыр, крашеные яйца.

То же относится к кухне русского населения Карелии, Обонежья и ряда других районов, где от аборигенов перешли в быт лишь отдельные блюда, а основу составляли национальные русские блюда.

Конечно, характер питания зависел от материального уровня семьи.

Обзор этнографических исследований позволяет составить примерный перечень блюд русского крестьянина. В этот перечень включены только блюда из продуктов, известных на Руси в допетровскую эпоху и упомянутых в памятниках XVI–XVII вв. Пища повседневная скоромная: щи из серой капусты, подбеленные молоком, блины, пресные пироги с творогом, кислое молоко; ежедневная постная пища — щи из серой капусты, капуста белая с квасом, кашица из овсяной крупы, овсяные блины. Праздничная скоромная пища: щи с мясом, пирог ржаной с овсяной крупой, пресные пироги из ячной муки «житнухи» с творогом и овсяной крупой, овсяные блины со свиным жиром,

ячные оладьи, молочная овсяная каша; праздничная постная — щи из белой капусты, пирог ржаной с овсяной крупой, блины овсяные, соленая и вяленая рыба (судак), соковая каша.

А. Дюзинг (1868) отмечает, что в Рязанской губернии в постные дни основной пищей являются картофель, огурцы, капуста, редька, соленые и сушеные грибы, и все это заправляется конопляным маслом. Среди блюд названы: щи, хлеб с квасом, разные каши (пшенная, гречневая на воде, а иногда на молоке) с постным маслом или толченым конопляным семенем. Мясная пища употребляется очень редко. В селах, удаленных от рек и озер, рыбные блюда готовят очень мало (в последний день масленицы, на зимнего Николу, в Благовещенье). Без грибов быт крестьянина в Рязанской губернии представить трудно. Молоко и сметану употребляли только для приправы щей. В голодные дни (Петров пост), когда овощи еще не созрели, а квашеная капуста кончилась, ели кашу из зеленой ржи. Такие же сведения приводят и другие исследователи *(Баранович, 1860)*.

Н.Бунин (1836) дает характеристику пищи крестьян Тамбовской губернии, называя щи и каши без жира, щи и каши со свиным салом, лапшу, блюда из свинины, поросят, баранины, кур. Д. *И. Орлов (1866)* отмечает, что щи варят с соленой говядиной, снетками или другой рыбой (до августа — сентября). Щи и похлебки едят и в завтрак, и в обед, подавая к ним горячие житники-лепешки, гречневую кашу; крошат в квас вареную говядину, лук, хрен, яйца. Пироги из пшеничной муки пекут только в большие праздники, так же как блины.

В Рождественский и Великий пост ели толокно, готовили кисели (овсяный, гороховый), кулагу, пироги с морковью, очень много ели лука сырого в щах, в похлебках, пирогах.

Меню обеда в доме небогатого жениха состояло из говяжьего студня с квасом и хреном, ветчины с хреном и уксусом, щей с говядиной, похлебки с бараниной или почками, жаркого из баранины, каравая, облитого патокой или медом.

Очень важно, что этнографические исследования питания населения в XIX в. охватывают почти все районы России и дают представление о региональных особенностях кухонь местного населения. Так, стол крестьян Симбирской губернии был очень разнообразен: жаркое — поросята, баранина в сметане или молоке с маслом, студни из ног и ушей с хреном или квасом, мясные похлебки, клецки с потрохами, курники, сдобные пироги с курятиной, свининой, рыбой, морковные, капустные и даже из редьки, яиц, грибов, смородины, яблок и «бибчены» — толченого конопляного семени. Готовили лапшевники, оладьи, пряженцы, блины, драчены, пышки, сочни, ватрушки, пшенники — кашу с

молоком и яйцами, творожники с гречневой кашей, молоком и творогом (крупеник). Весной готовили ботвиньи из молодого щавеля на квасе, с добавлением муки. Такую ботвинью ели с огурцами, хреном, зеленью лука (позднее с картофелем), сухими лещами. Посты соблюдали строго и ели квас с горохом, чечевицей, каши пшенные, пироги с морковью, капустой. Бедняки пекли ржаные пироги, посыпанные солью вместо начинки.

На Крещенье готовили не менее трех молочных блюд, жаркое, лапшу мясную или молочную. К масленице берегли (накапливали) творог, яйца, замораживали свежее молоко. Варили на масленицу рыбные щи, затирухи, пекли пироги с рыбой и яйцами, блины.

На Пасху пекли куличи сдобные из пшеничной муки, готовили род сыра из творога, яиц, чернослива (пасха сырная). После Пасхи до Петрова поста крестьяне питались исключительно хлебом, «пустыми» щами, горохом, чечевицей, кашей, свежим и кислым молоком, овощами. В Петровский пост готовили ботвинью, кулагу (солод, размоченный в кипящей воде, упаренный в печи). После Петрова дня кололи овец и варили мясные щи.

В Успенский пост ели толченый зеленый лук с квасом, горох, ботвинью, свежие огурцы, постные щи, кашу.

Свадебный стол состоял обычно из 6 блюд, а у богатых старообрядцев — из 12 кушаний: холодец, щи, лапша, жаркое, пироги, пшенник, лапшевник, блины, кисель, драчена, каша, кутья.

Этнографические источники неоднократно исследовались для характеристики быта русских людей допетровской эпохи *(И. Е. Забелин, А. Терещенко, Н. И. Костомаров и многие другие)*. Можно использовать для характеристики русской кухни и описание пищи горожан XIX в. Огромную ценность в этом отношении представляют «Ответы на Программу русского географического общества» (1848). Составители ее «стремились получить сведения не о высших сословиях, а как раз о крестьянах, мещанах и разночинцах, о всех тех, которые живут еще попросту, по-русски» *(Рабинович М. Г., 1956–1982)*.

Однако, насколько известно, ни один источник из перечисленных не подвергался технологической экспертизе — рассмотрению с кулинарной точки зрения. Не было попыток восстановить рецептуры и способы приготовления перечисленных блюд, кулинарных изделий и напитков. Между тем такой подход к письменным памятникам допетровской Руси позволяет восстановить традиции нашей национальной кухни, выяснить ее истоки, проследить, как она развивалась и совершенствовалась,

вспомнить многие незаслуженно забытые старинные блюда.

Глава четвертая. Закуски русского стола

Царский стол и столы феодальной знати, богатых горожан отличались не только богатой сервировкой, но и парадным, пышным оформлением блюд, особенно холодных закусок. В этом русские повара-профессионалы достигли большого мастерства. Подавались целые рыбы, украшенные овощами, солеными лимонами, сливами, огурцами; целые жареные тушки домашней птицы и дичи; целые жареные поросята и т. п. Одним из наиболее частых приемов оформления закусок была подача «окрошеванных» блюд, т. е. обложенных ломтиками соленых огурцов, слив, соленых лимонов и т. п.

Многие закуски русского стола сохранились с глубокой древности, некоторые были изобретены поварами, домашними хозяйками. Ассортимент их непрерывно пополнялся.

В современной кулинарии различают холодные и горячие закуски. В русской старинной кухне такого деления не было. Чаще готовили только холодные закуски.

Приправы

Для старинной русской кухни были характерны не столько соусы, сколько различные острые приправы: рассолы, горчица, хрен, острый квас и др. Горчицу готовили из семян в домашних условиях.

Горчица

Сарепскую горчицу в культуре стали выращивать у нас в XVIII в., но дикая растет повсеместно, и известно, что применялась она в качестве приправы очень давно («горошуха»).

№ 126. Горчица домашняя. Для приготовления ее собирают в огороде зрелые стручки горчицы, кладут их на ткань, шелушат, отделяют от половы, просеивая через решето, ссыпают в мешочек и хранят в сухом месте. Когда надо, зерна горчицы моют, сушат в печи после хлеба (в духовке), толкут или размалывают, просеивают через сито. Мед наливают в горшок, кипятят, пока он не станет красноватым. Когда мед подрумянится и немного остынет, в него всыпают порошок горчицы, вливают прокипяченный и остывший уксус, размешивают и горшочек закупоривают.

Мед 1 стакан (200), уксус 1 стакан, порошок горчицы 1 стакан (100–120).

№ 127. Горчица столовая. Теперь ее готовят из сухой порошкообразной горчицы. Она содержит особое соединение — гликозид, который в процессе приготовления распадается, выделяя вещества, обладающие жгучим вкусом (горчичное масло).

Порошок горчицы представляет собой размолотый жмых горчичного семени, остающегося после выделения из него пищевого масла.

В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и кипятят до полного растворения сахара и соли, отвар процеживают, охлаждают и добавляют уксус. Горчичный порошок разминают, чтобы не было комков, наливают половину отвара, тщательно растирают, разводят остальным отваром и оставляют на сутки для созревания. В готовую горчицу добавляют немного растительного масла и перемешивают. Можно готовить горчицу без гвоздики и корицы.

На 100 г горчицы: воды 250, уксуса 9 %-го 100.

№ 128. Горчица яблочная отличная (старинный рецепт).

Испечь кислых яблок, протереть их. На 3 ст. ложки горчицы положить 4 ст. ложки протертых яблок, перемешать, добавить 2 ст. ложки сахара, развести уксусом, вскипяченным со специями, можно добавить соли. Горчица будет готова через 2–3 дня.

№ 129. Горчица на манер французской (старинный рецепт). На 1,5 фунта (600 г) горчицы положить 1/2 фунта (200 г) сахара, 4 ст. ложки толченых и просеянных ржаных сухарей, десертную ложку соли, 1/2 ч. ложки молотого перца, 4 ст. ложки селедочного рассола, все хорошо размешать, добавить рубленой сельди, оливки, протереть через сито и развести уксусом.

№ 130. Горчица простая (старинный рецепт). Взять 1/4 фунта (100 г) сахара, т. е. 1/2 стакана, 2,5 стакана воды, кипятить до тех пор, пока вода выпарится, а сахар подрумянится. Затем влить 1,5 стакана уксуса, размешать, всыпать горчицы так, чтобы сделалось густо. Добавить еще 1,5 стакана горячего уксуса, немного соли, развести водой до нужной консистенции.

Хрен

Корни хрена, так же как горчица, содержат гликозид (синегрин), придающий им острый вкус, аромат и слезоточивое действие.

№ 131. Хрен с уксусом. Корни хрена замачивают, очищают, измельчают на терке, заливают кипятком, накрывают крышкой, дают остыть, добавляют соль, сахар, уксус. Можно добавлять протертую вареную свеклу.

№ 132. Хрен со сметаной. В сметану добавляют протертый хрен, заправляют солью, сахаром.

№ 133. Хрен со свеклой. Чтобы сделать хрен менее острым, к нему добавляют тертую вареную свеклу и заправляют солью, сахаром, сметаной.

Уксус

В описаниях Кремлевского дворца упоминаются подвалы для хранения уксуса ренского и новгородского. Ренский — бесспорно, привозной винный уксус. Свой же уксус готовили по рецепту, сохранившемуся в «Книгах во весь год в стол ествы подавать».

Приведем несколько старинных рецептов приготовления уксуса.

№ 134. Уксус хлебный. Ржаную муку заваривают горячей

водой, но не кипятком, размешивают, закрывают и ставят в печь после хлеба, часов на 12 (на ночь). Когда масса станет красноватой и осолодеет, ее кладут в бочки, разводят кипятком, размешивают и дают остынуть. После этого кладут дрожжи или «мел» (хмель, размешанный с суслом), накрывают бочку и ставят в тепло до следующего дня. После этого жидкость сливают в другой бочонок; доливают водки, кладут пшеничный хлеб, намазанный медом, закрывают отверстие в верхнем днище бочки тканью и оставляют летом на солнце, а зимой у печки на 3 месяца, следя, чтобы бочонок не трогали и содержимое не взбалтывали. Во время брожения сверху образуется пена вроде плесни. Когда эта пена сама осядет, уксус сливают, процеживают и разливают в бутылки.

Муки ржаной 1,5 кг, воды для заваривания 1 л. Воды 4 ведра (около 45–48 л), дрожжей 4–5 ст. ложек (100–120), меду 200, хлеба пшеничного 300, водки около 1,5 л.

№ 135. Уксус яблочный. Яблоки-падалицу собирают в кучу, но наблюдают, чтобы они не сгнили, а только стали мягкими (начавшие гнить отбирают и выбрасывают). Затем яблоки мелко рубят, кладут в мешки и отжимают сок (раньше пользовались специальными прессами). Сок сливают в чистую посуду, ставят на лед. Через трое суток сок сливают с гущи в чистый бочонок (дубовый), добавляют мед по 1 стакану (200 г) на каждое ведро сока и черной или белой патоки, кусок пшеничного хлеба, намазанного медом, закрывают втулку тканью и оставляют для брожения на несколько месяцев. Затем процеживают и разливают.

Заправки

В народной кухне многие закуски заправляли уксусом, солью (а позднее и сахаром), молотым перцем, но потом поняли, что удобнее готовить заправки отдельно.

№ 136. Заправка для салатов. В бутылку или другую посуду наливают растительное масло, уксус, добавляют сахар, соль, молотый перец и каждый раз перед заправкой салатов хорошо взбалтывают.

Примерная рецептура: уксус 3 %-й 500, масло растительное 500, сахар 50, соль, перец.

№ 137. Заправка горчичная. Готовую горчицу, соль, сахар и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем понемногу подливают растительное масло, продолжая растирать. Когда все масло будет введено, разводят заправку уксусом.

Масло растительное 300, желтки 3–4 шт., горчица готовая 50–60, уксус 3 %-й 500, сахар 50, соль.

Маринады

Широко употреблялись в русской профессиональной кулинарии для подачи холодных закусок моченые терн, сливы и соленые лимоны. Ими гарнировали жареную птицу, холодное жареное мясо и т. п., а сам рассол (маринад) подавали отдельно. Традиция эта забыта, но острые уксусные маринады получили широкое распространение.

№ 138. Маринад белый. Репчатый лук нарезают кольцами, морковь и белые коренья — соломкой. Затем их пассеруют с растительным маслом, добавляют рыбный бульон и тушат до размягчения. После этого добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и доводят до кипения.

Морковь 600–700, лук 300–350, петрушка (корень) 50–75, масло растительное 100, уксус 3 %-й — 500, сахар 40, вода или бульон для тушения овощей 40–50, специи.

№ 139. Маринад с томатом (красный). Готовят маринад с томатом так же, как и белый, но к пассерованным овощам добавляют томат и пассеруют все вместе.

Морковь 500, лук репчатый 300–400, петрушка 50—100, томатное пюре 300, масло растительное 100, уксус 3 %-й —300, специи.

Соус майонез

О появлении соуса майонез во французской кухне существует много легенд. По одной из версий, когда город Маон на острове Менорка был в 1767 г. осажден англичанами, у французов иссякли запасы продовольствия, но остался избыток масла оливкового и яиц да кое-каких овощей. Якобы тогда повар герцога Ришелье и изобрел соус, названный именем, созвучным с городом Маон, — майонезом. По другой версии, название соусу дал герцог Луи Крильонский, захвативший Маон в 1762 г.

В Россию привезли секрет приготовления майонеза французские повара. Однако существует легенда, по которой хозяин московского ресторана француз Оливье объяснял ученику, как готовить заправку горчичную, но забыл сказать, что для нее надо взять желтки вареных яиц. Ученик взял сырые желтки и вместо заправки получил майонез. Так или иначе, майонез появился в России в конце XIX в. Называли его «провансаль», а «майонезом» — блюда под этим соусом (майонез из дичи, индейки, овощей и т. п.). Появление майонеза способствовало распространению салатов из рыбы, птицы, дичи, мяса, овощей.

Любопытно сравнение рецептур и способов приготовления русской горчичной заправки и соуса майонез. Они очень похожи. Разница заключается лишь в том, что для заправки русской используют желтки вареных яиц, а для майонеза — сырых. Вероятно, в России прототипом майонеза и была заправка горчичная.

№ 140. Майонез. Желтки сырых яиц растирают с солью, сахаром и готовой горчицей. В смесь понемногу добавляют растительное масло, непрерывно взбивая до получения однородной эмульсии. После этого ее разводят уксусом и получают соус майонез.

Масло растительное 750, яйца (желтки) 6 шт., горчица столовая 25–30, сахар 20, уксус 3 %-й 150.

№ 141. Майонез с томатом. В готовый майонез добавляют немного острого томатного соуса («Кубанского», «Южного» или др.) или охлажденный пассерованный с растительным маслом томат.

Соус майонез 800–900, соус томатный 100–200.

№ 142. Майонез с корнишонами или зеленью. Маринованные мелкие огурчики (корнишоны) мелко рубят, зелень петрушки шинкуют, все это добавляют в соус майонез. Вместо корнишонов можно использовать соленые огурцы. Для этого их очищают от кожицы и семян, мелко нарезают,

припускают, охлаждают и добавляют в соус майонез.

Соус майонез 800, корнишоны 150 или зелень 50.

№ 143. Соус винегрет. Соус этот готовят так же, как майонез с зеленью, но вместо майонеза берут русскую горчичную заправку (русский прототип майонеза).

Закуски холодные из овощей и грибов

Закуски из редьки и редиса

Редька некогда играла в столе нашего народа огромную роль. Это была не только острая закуска, но из нее часто делали первые холодные блюда (редька с квасом, растительным маслом и сухарями), использовали как приправу к другим блюдам (тертая редька) и даже готовили сладкие блюда. Среди старинных закусок из редьки особенно популярны были следующие.

№ 144. Редька тертая с квасом. Редьку очищают, измельчают на терке, добавляют соль, растительное масло, кислый квас или уксус и перемешивают.

На 4 порции: редька 500, квас 80—100 или уксус 3 %-й 50, соль, зелень.

№ 145. Редька тертая с маслом. Редьку измельчают на терке или рубят тонкими ломтиками, посыпают солью, поливают маслом растительным.

На 4 порции: редька 500, масло 50, соль, зелень.

№ 146. Редька с маслом. Редьку очищают, нарезают ломтиками, посыпают солью, поливают квасом (или уксусом) и растительным маслом.

№ 147. Редька тертая с квасом и сухарями. Редьку тертую разводят квасом, добавляют соль, растительное масло и раскрошенные сухари из ржаного хлеба.

Позднее появились более сложные закуски из редьки и новые сорта ее, отличающиеся более нежным вкусом.

№ 148. Редька тертая со сметаной. К тертой редьке добавляют соль, сметану, кладут в салатник горкой, по краям укладывают дольки вареных яиц и веточки зелени.

Редька 150, сметана 40, яйцо 1 шт., зелень, соль.

№ 149. Редька с сухариками. Тертую редьку заправляют солью, растительным маслом, уксусом. Ржаной хлеб режут мелкими кубиками, посыпают солью и сушат в духовке. Репчатый лук мелко шинкуют и обжаривают с гусиным или куриным жиром. Заправленную редьку кладут горкой, сверху поливают жиром с луком, а сбоку укладывают сухарики.

Редька 150, хлеб ржаной 50, жир 15, лук 10, масло растительное 20, уксус, соль.

Со временем закуски из редьки стали уступать место блюдам из редиса.

№ 150. Салат из редиса. У редиса срезают ботву, тонкие

корешки и моют. Белый редис очищают от кожицы. Затем нарезают его кружками, добавляют шинкованный зеленый лук. Перед подачей заправляют сметаной, или уксусной заправкой, или майонезом. Украшают дольками яйца.

Редис 150–200, лук зеленый 15, сметана, заправка или майонез 20, яйца 1/2 шт., зелень.

№ 151. Редис натуральный с маслом. У красного редиса отрезают тонкие корешки и ботву, оставляя 2–3 маленьких листочка. Вымытый редис укладывают в салатнике, а отдельно подают на розетке кусочек сливочного масла и соль.

Закуски из огурцов

Свежие и соленые огурцы издавна были любимой закуской на Руси.

№ 152. Салат из свежих огурцов. Огурцы зачищают, моют, нарезают кружками, заправляют заправкой из уксуса, растительного масла, соли и перца, или сметаной, или майонезом. Можно добавить шинкованный зеленый лук, укроп, петрушку и украсить салат вареным яйцом.

№ 153. Салат из соленых огурцов. Соленые огурцы режут тонкими ломтиками и заправляют растительным маслом. Можно добавить шинкованный репчатый или зеленый лук.

Закуски из капусты

Даже в «Книгах во весь год…», куда включены изысканные блюда, упомянута капуста соленая (4 раза), крошеная (2 раза), студеная (2 раза) и гретая с маслом (1 раз). В меню патриарха Филарета Никитича названа капуста крошеная, капуста студеная (старцам), капуста соленая простая. Подавали капусту квашеную с сельдью. В монастырских трапезах чаще ели щи из квашеной капусты, но подавали и капусту с маслом, особенно в ужин и в дни, когда пищу вообще не готовили.

№ 154. Капустное крошево. Квашеную капусту отжимают от рассола, посыпают молотым перцем, если надо — солью, поливают растительным маслом, растирают ложкой и разводят квасом так, чтобы получилось полужидкое блюдо.

№ 155. Капуста квашеная с луком. К квашеной капусте добавляют шинкованный репчатый лук, поливают маслом.

№ 156. Кочан квашеный. Кочан разрезают на дольки, поливают маслом растительным.

№ 157. Капуста душеная. Трудно установить точно, что собой представляла эта закуска, но ясно, что речь идет о горячем, а затем охлажденном блюде. Скорее всего, это была тушеная капуста.

Квашеную капусту перебирают, крупные части шинкуют. Морковь и репчатый лук шинкуют, кладут в посуду, добавляют растительное масло и, помешивая, пассеруют 10–15 мин. Затем добавляют квашеную капусту, подливают воды и тушат 2–3 часа. Если вода выкипит, то ее подливают еще, но немного, чтобы капуста не была жидкой. Можно заправлять по вкусу сахаром, солью. Остывшую капусту укладывают на блюдо горкой, украшают ломтиками соленых огурцов и зеленью.

Капуста квашеная 250–300, масло растительное 20, морковь 20, лук репчатый 20, сахар, соль.

№ 158. Капуста студеная свежая. Готовят так же, как квашеную тушеную капусту, но при тушении добавляют уксус, сахар, соль, лавровый лист и перец. Подавали холодной.

№ 159. Кочерыжки капустные. В период засолки капусты кочерыжки были не только забавой для детей, но и хорошей закуской. Ведь засаливали (квасили) в каждой семье несколько бочек капусты, т. е. 200–300 кг. При заготовке ее оставалось около 5 % кочерыжек, т. е. 10–15 кг.

Кочерыжки зачищают от грубых волокон, нарезают тонкими ломтиками, солят, заправляют уксусом и растительным маслом.

№ 160. Салат из белокочанной капусты (современный). Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и, помешивая, прогревают недолго, чтобы капуста не стала мягкой. Затем ее охлаждают, добавляют клюкву или нарезанные моченые яблоки, шинкованный зеленый лук, шинкованную или тертую морковь, сахар, растительное масло.

Капуста белокочанная 300, клюква 30, лук зеленый 20, морковь 20, уксус 3 %-й по вкусу, соль, сахар.

№ 161. Салат из белокочанной капусты (холодный способ). Готовят так же, как описано выше, но капусту не прогревают, а перетирают с солью.

№ 162. Салат из краснокочанной капусты. Краснокочанная капуста значительно нежнее, чем белокочанная, поэтому она быстро завоевала популярность. Ее шинкуют, перетирают с солью до появления сока, заправляют уксусом с добавлением отвара корицы и гвоздики (можно готовить и без них). Для отвара в воду добавляют корицу, гвоздику, сахар, доводят до кипения, настаивают, процеживают, добавляют уксус. Готовый салат заправляют маслом.

Капуста краснокочанная 300, уксус 3 %-ный 75, сахар 2—20,

корица, гвоздика, вода 30, масло растительное 15.

Салаты зеленые

В старину готовили салаты из дикорастущей зелени, но в XIX в. их вытеснили огородные зеленые салаты — ромен, латук и др.

№ 163. Салат зеленый. Салат перебирают, моют, крупные листья режут или рвут на 2–3 части, укладывают в салатник, поливают заправкой и посыпают шинкованной зеленью укропа.

Салат зеленый 120–150, заправка 10–15.

№ 164. Салат зеленый с яйцом. Сметану смешивают с рублеными яйцами, солью, сахаром и уксусом. Этой заправкой поливают листья зеленого салата, нарезанные на 2–3 части.

Салат 80—100, яйца 1/2 шт., сметана 50, сахар 3 (по вкусу), уксус 3 %-й 5, укроп, соль.

№ 165. Салат зеленый с огурцами. Салат моют, крупные листья нарезают, добавляют свежие огурцы, нарезанные тонкими кружками, зелень укропа, поливают заправкой или сметаной.

Салат 60, огурцы 60, заправка или сметана 30, укроп, соль.

Салаты из помидоров

Помидоры появились у нас в середине XIX в., но широкую популярность завоевали только к концу XIX — началу XX вв.

№ 166. Салат из помидоров. Помидоры моют, удаляют плодоножки и плотную часть у их основания, нарезают кружками или дольками. Добавляют репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами. Нарезанный лук можно промыть холодной водой для удаления излишней остроты. Помидоры, лук и шинкованную зелень укропа или петрушки поливают заправкой.

Помидоры 80—100, лук репчатый 30, салатная заправка 30, зелень, соль, перец.

№ 167. Салат из помидоров и огурцов. Помидоры и огурцы подготавливают и нарезают кружками. Репчатый лук нарезают кольцами. Зелень шинкуют. Все овощи смешивают и поливают заправкой. Или: в салатнике либо на блюде помидоры, огурцы и лук раскладывают концентрическими кругами, не смешивая, поливают заправкой и посыпают зеленью.

Помидоры 60, огурцы 50, лук репчатый 15, лук зеленый 10, заправка 30, соль, укроп, перец.

Салаты из зеленого лука

Зеленый лук с солью и ржаным хлебом всегда был любимой простой закуской на крестьянском столе. Теперь чаще всего из зеленого лука готовят салаты.

№ 168. Салат из зеленого лука в сметане. Зеленый лук перебирают, моют, шинкуют, заправляют сметаной с добавлением уксуса и соли. Посыпают шинкованным укропом.

Лук 100–120, уксус 3 %-й 3, соль, укроп, сметана 50–60.

№ 169. Салат из зеленого лука с яйцом. Готовят так же, как и в сметане, но добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца.

Лук 100–120, уксус 3 %-й 3, яйца 1/2 шт., соль, укроп.

Салаты из сырых овощей и фруктов

Закуски эти готовят из моркови, сельдерея, зеленого салата, яблок, груш, слив и других овощей и фруктов, богатых витаминами и минеральными веществами.

№ 170. Салат из сырых овощей. Морковь, репу, корень сельдерея очищают, моют и нарезают очень тонкой соломкой, добавляют нарезанные листья салата, тонко нарезанную свежую или маринованную капусту, солят и заправляют сметаной с уксусом, солью и сахаром или майонезом. Посыпают зеленью, украшают дольками помидоров, ломтиками огурцов.

Морковь 30, репа 20, сельдерей 10, салат зеленый 10, помидоры 35, огурцы 35, капуста свежая или маринованная 20, сметана или майонез 50, зелень, уксус, соль, сахар.

№ 171. Морковь тертая с чесноком. Морковь очищают, моют и трут на терке, добавляют чеснок. Заправляют майонезом и перемешивают.

Морковь 200, чеснок 1–2 зубца, майонез 60, зелень.

№ 172. Салат витаминный. Сырую морковь, корневой сельдерей, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семенных гнезд) нарезают соломкой, помидоры — дольками. Все овощи смешивают, заправляют сметаной, солью, сахарной пудрой и, если надо, по вкусу добавляют лимонный сок. Салат укладывают горкой и украшают зеленью и овощами, входящими в рецептуру.

Яблоки 40, помидоры 40, огурцы 20, морковь 20, сельдерей 20, сливы или вишни маринованные (не обязательно) 30, зелень, соль, укроп, сметана 50.

Закуски из свеклы

Из вареной и квашеной свеклы готовят много различных закусок. Входит свекла и в состав винегретов.

№ 173. Свекла маринованная. Охлажденную очищенную вареную или печеную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3–4 часа при температуре 0–4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и для маринования.

Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4–5 часов, добавляют уксус и процеживают.

№ 174. Салат из маринованной свеклы с хреном или яблоками. К маринованной свекле добавляют тертый хрен (можно предварительно ошпаренный) и растительное масло или яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, и сметану.

№ 175. Свекла вареная с маслом. Свежую свеклу моют, срезают корешки и, не очищая, варят с добавлением уксуса. Затем ее охлаждают, очищают, нарезают ломтиками, посыпают солью, поливают растительным маслом.

Закуски из грибов

В XVI–XVII вв. собирательный термин «грибы» еще не вошел в быт. Автор «Домостроя» дает совет: «И в дешевую пору и грибы сушити, и грузди, и рыжики… солити». Таким образом, грузди и рыжики к грибам не относили. До XIX в. грибами называли только те из них, которые имели шляпку в виде горба. По мнению лингвистов, слово «гриб» произошел от древнерусского «гърб», т. е. горб. Грузди, рыжики, сыроежки и им подобные грибы называли «губы». В. Даль пишет, что «губы ломать» — значит «пойти по грибы». Лишь в письменных памятниках XVIII в. слово «губы» исчезает, заменяясь термином «грибы». Однако на Урале, в Сибири до сих пор грибные супы называют «губницей». Такое деление грибов основано не только на внешних признаках, но и на их свойствах. Так, в «Домострое» говорится, что грибы следует сушить, а грузди и рыжики — солить.

В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» упоминаются «грибы вареные, грибы печеные и вешеные». В старинных источниках встречаются следующие названия грибных холодных блюд: грибки целиком и грибки тяпоные («Столовая книга патриарха Филарета»), грибы с маслом, грибы с чесноком, грибы с соком, грузди с маслом, с соком, с чесноком («Столовый обиходник Новоспасского монастыря»), рыжики в масле («Книги

во весь год в стол ествы подавать»), Таким образом, грибы употребляли для приготовления не только пирогов и караваев, но и в качестве закуски и для приготовления горячих блюд. Учитывая, что грибы с глубокой древности были важным подспорьем в крестьянском хозяйстве, можно предположить, что приемы их консервирования и кулинарной обработки сложились очень давно и значительно не отличались от существующих в настоящее время. Это дает основание включить в перечень блюд допетровской Руси большинство бытующих, теперь грибных блюд, а также описанных в источниках XVIII–XIX вв.

№ 176. Грузди и волнушки соленые. Грузди и волнушки перебирают, замачивают на 2 дня в холодной воде, сменяя ее каждый день. Укладывают их рядами в бочонок из лиственных пород дерева и каждый ряд пересыпают солью. Накрывают кружком и кладут легкий гнет.

На ведро грибов берут 1,5 стакана соли.

№ 177. Грузди мелкие соленые. Мелкие грузди не мочат, а только моют. Затем их кладут в бочонок и посыпают солью. Гнета не кладут, а насыпают сверху слой соли и закрывают капустными листьями. Перед употреблением грибы вымачивают.

№ 178. Грибы белые соленые. Теперь, когда широко используют маринование, белые грибы солят редко. В старину же их либо сушили, либо солили: весной (колосовики) — на лето, а осенью — на зиму.

Молодые боровики зачищают, моют и опускают в кипяток, дают вскипеть 2–3 раза, откидывают и промывают холодной водой, пока они не остынут. Затем их обсушивают, складывают в бочку шляпками вверх и каждый слой пересыпают солью. Сверху кладут деревянный кружок, камень, ошпаренный кипятком. Когда грибы осядут, бочку дополняют новыми грибами. Перед употреблением их вымачивают около часа в холодной воде, а если они были давно засолены, то и дольше (до суток).

Соленые белые грибы варят, охлаждают и используют для приготовления закусок.

На ведро белых грибов берут 1,5 стакана соли.

№ 179. Салат из грибов и картофеля. Вареный картофель очищают, нарезают кубиками. Свежие грибы очищают, промывают, нарезают ломтиками, отваривают, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Охлажденные грибы смешивают с картофелем, посыпают солью, черным перцем и заправляют растительным маслом или майонезом.

Картофель 100, грибы свежие 200, масло растительное 65 или майонез 80.

№ 180. Рыжики соленые в масле. Грибы отжимают от

рассола, крупные части режут на ломтики, поливают растительным маслом, посыпают зеленью. По желанию можно посыпать молотым перцем.

№ 181. Грибы с чесноком. Соленые грибы отделяют от рассола, мелко нарезают, добавляют рубленый чеснок, поливают маслом или сметаной и перемешивают.

№ 182. Грибы с хреном. Сушеные грибы замачивают на 2–3 часа в холодной воде, варят в этой же воде без соли, отвар сливают и используют для приготовления супов. Вареные грибы промывают, отжимают, мелко нарезают, добавляют соль, тертый хрен, сметану и перемешивают. В старину обычно хрен разводили квасом и поливали им грибы.

№ 183. Грибы с луком (В. *Левшин).* «Свежие грибы отчасти изрубить, частью положить целиком, варить с водою, приправить луком, крошеным укропом, солью и перцем».

№ 184. Грибы белые с огурцами (В. *Левшин).* «Приставить грибы вариться в воде, положить в них очищенных и скрошенных соленых огурцов, луку и лаврового листу (в старину его, вероятно, не клали. — *Авт.),* приправить маслом, стертым с мукою, солью и перцем. Подавать, забелив постным молоком» (не обязательно).

№ 185. Грузди соленые с миндальным молоком (В. *Левшин).* «Груздей соленых, накрошив полосками, и крошеного луку обжарить в масле, спрыснуть мукою, развести миндальным молоком (можно готовить без него с водой. — *Авт.),* приправить перцем и подавать».

№ 186. Грибы соленые рубленые (тяпоные). Соленые грибы отжимают от рассола, промывают, рубят, добавляют рубленый чеснок, перец и заливают в пост растительным маслом или маковым молочком, а в мясоед — сметаной.

№ 187. Грибы студеные. В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» упоминаются грибы горячие и в противоположность им рыжики, грузди студеные. Очевидно, речь идет об охлажденных грибных блюдах.

Рыжики зачищают, моют, режут и жарят с рубленым луком на растительном масле, посыпают солью, молотым перцем, охлаждают и заправляют в пост уксусом или маковым молочком, в мясоед — сметаной.

№ 188. Грибы заливные. В «Книгах во весь год…» кроме грибов студеных названы и «грибы во студию», «грибы соленые со студению». Очевидно, речь идет о заливных грибах, хорошо известных по более поздним источникам. Делать желе из рыбных пузырей и хрящей наши предки умели давно.

Это старинное блюдо, которое теперь готовят очень редко.

Для приготовления желе: в воду добавляют немного отжатого от грибов рассола, кипятят, кладут замоченный в воде желатин и растворяют его. Желатина надо брать 40–50 г на 1 л жидкости.

В формочки наливают тонкий слой желе, когда оно застынет, кладут мелко шинкованные соленые грибы, заливают желе и ставят на холод. Заливное вынимают из формочек (опуская на несколько секунд в горячую воду), кладут на тарелки или в вазочки, гарнируют отварными мелко нарезанными овощами, заправленными уксусом и маслом, солеными огурцами и т. п.

Можно готовить заливное и из свежих грибов. Для этого белые грибы очищают, отваривают, посыпают солью, дают постоять, мелко рубят. Желатин замачивают, добавляют в процеженный грибной отвар, нагревают до растворения и солят. В формочку наливают слой желе, дают ему застынуть, кладут ломтик вареного яйца, рубленые грибы, заливают желе и ставят на холод. Заливное вынимают, кладут на блюдо или тарелку, гарнируют солеными грибами, отварным картофелем и отдельно подают в соуснике горчичную заправку.

№ 189. Икра грибная. Грибы сушеные, отварные мелко рубят, добавляют слегка обжаренный на растительном масле рубленый лук и тушат около 1/4 часа, добавляют мелко рубленные соленые грибы, толченый чеснок, уксус, перец и охлаждают. Кладут в салатник, посыпают зеленью, рубленым яйцом.

Грибы сушеные 60, грибы соленые (грузди, рыжики, волнушки) 100, лук 1–2 шт., масло растительное 3–4 ст. ложки, яйцо 1 шт., чеснок, уксус, зелень.

Салаты из картофеля и вареных овощей

Закуски из вареных овощей — творчество поваров-профессионалов. Их стали готовить особенно широко после появления у нас картофеля.

№ 190. Салат из картофеля с луком. Картофель моют, варят в кожуре, очищают и шинкуют тонкими ломтиками. Можно варить и очищенный картофель. Зеленый лук шинкуют, а репчатый нарезают полукольцами. Лук и картофель смешивают, солят, посыпают перцем, поливают растительным маслом или салатной заправкой, посыпают зеленью укропа или петрушки.

Картофель 150–200, лук зеленый 20 или репчатый 50, масло растительное или заправка салатная 50.

№ 191. Салат из картофеля с солеными огурцами. Вареный картофель, соленые огурцы или помидоры соленые, или

грибы соленые, лук нарезают, смешивают, заправляют маслом растительным и солью, перцем или салатной заправкой, или майонезом, или сметаной, посыпают зеленью.

Огурцы или помидоры соленые 50, картофель вареный 100, лук репчатый или зеленый 30, заправка, сметана или майонез 50, зелень, соль, перец.

№ 192. Салат весенний. По краям салатника или блюда кладут нарезанные листья зеленого салата, а в середину — горками («букетиками») нарезанные кружками свежие огурцы, красный редис, шинкованный зеленый лук, вареный картофель, нарезанный ломтиками. Все поливают салатной заправкой. В центр кладут ломтики вареных яиц, украшенные листьями салата. Рецептура подбирается в зависимости от наличия овощей и по вкусу.

Салаты с мясом, рыбой, птицей

Салаты эти получили распространение после появления картофеля и соуса майонез.

№ 193. Салат северный. Малосольную рыбу (кету, горбушу и др.) или рыбу горячего копчения нарезают мелкими кусочками. Можно использовать отварную соленую треску. Если такой рыбы нет, то любую рыбу (хек, треска, судак, ставрида-филе и т. п.) варят в сильно подсоленной воде, воду сливают, рыбу охлаждают и мелко нарезают. Вареный картофель нарезают тонкими ломтиками или мелкими кубиками. Репчатый лук шинкуют. Все продукты смешивают, заправляют по вкусу солью и поливают растительным маслом или салатной заправкой.

Картофель вареный 200, рыба соленая 50, лук репчатый 50, масло растительное 40.

№ 194. Салат мясной. Этот салат был создан поварами-профессионалами, и назвали его они «салат де беф». Нарезают мелкими кубиками вареный картофель, вареное или жареное мясо говядины, соленые или свежие огурцы (без кожицы), смешивают, заправляют майонезом. Салат укладывают горкой, сверху поливают майонезом, украшают дольками вареного яйца, ломтиками мяса, листьями салата. В майонез можно добавлять немного острого томатного соуса.

Говядина 70, картофель 60, огурцы свежие или соленые 50, яйцо 1 шт., майонез 60, зелень для украшения.

№ 195. Салат из птицы. Изобретение этого салата приписывается работавшему в Москве повару Оливье. Готовят его так же, как мясной, но вместо говядины используют мякоть

жареной или вареной курицы, индейки, дичи.

Рецептура такая же, как для мясного салата, только вместо мяса нужно брать мясо птицы.

№ 196. Салат из рыбы. Готовят так нее, как мясной и из птицы, но с мякотью вареной рыбы.

Винегреты

Название этого блюда происходит от французского слова «винегр» — уксус. Однако блюдо это чисто русское. В рассказе «В Париже» из серии «Темные аллеи» И. А. Бунина есть любопытные строчки. Герою рассказа официант в русском ресторане предлагает среди разных изысканных закусок (икра красная и др.) салат русский. Автор дает перевод этого названия (разговор шел на французском языке): «русский салат» — винегрет. Дело в том, что почти во всех странах мира это блюдо известно под названием «русской закуски», «русского салата» и только у нас его называют винегретом (от французского слова, обозначающего уксус). О том, как у нас появилось французское название, рассказывают, что когда в начале XVIII в. в Россию прибыли французские повара, то они и назвали русские закуски с уксусной заправкой винегретом. Существует предположение, что «крестным отцом» винегрета был повар Талейрана знаменитый Антуан Карем, которого князь Багратион прислал в Россию ко двору Александра II.

Любопытно, что И. А. Бунин называет это ставшее теперь обыденным блюдо в числе закусок ресторанного ассортимента. А. С. Пушкин в меню изысканного обеда Евгения Онегина называет и «волован и винегрет».

К. Авдеева (1841) описывает приготовление винегрета, очень близкого к современному: «Взять вареного картофеля, свеклы, огурцов, груздей или рыжиков и яблоков моченых; все изрезать кусочками или нашинковать, уложить на блюдо и облить прованским маслом с уксусом и горчицею». Наряду с этим описаны и очень сложные винегреты: с дичью, белыми грибами, мясным желе и др. Ниже приводятся два рецепта таких старинных винегретов.

№ 197. Винегрет из белых грибов. Сухие белые грибы замачивают, варят в соленой воде, откидывают. Каждый гриб обмакивают в жидкое тесто, жарят на сковороде с маковым маслом, охлаждают, нарезают косячками и укладывают на блюдо. Все заливают русским соусом: в заправку из уксуса, горчицы, соли, сахара и растительного масла добавляют шинкованный

зеленый лук, рубленые соленые огурцы или каперсы. Сверху винегрет украшают солеными лимонами и сливами, каперсами и оливками.

№ 198. Винегрет мясной. «Его можно делать из дичины, всякой живности, телятины, баранины, говядины или что случится: отделяют мясо от костей, кладут на блюдо частями или нарезав небольшими кусочками; вареный картофель, свеклу, огурцы свежие или соленые нарезают тонкими кружочками, укладывают рядами на блюдо сверху мяса либо небольшими кусочками кругом. В винегрет кладут моченые яблоки, вишни, сливы, каперсы, оливки, грибы отварные, соленые грузди или рыжики. Обсыпают сверху яйцами и обкладывают галантином (желе. — *Авт.)*. Все поливают заправкой».

Таким образом, повара-профессионалы, взяв за основу народную закуску из свежих и других овощей, превратили ее в изысканное блюдо, которое снова вернулось в домашний быт в упрощенном виде и с новым названием.

№ 199. Винегрет овощной. Вареные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками; квашеную капусту отжимают от рассола и крупные кусочки шинкуют. Зеленый лук шинкуют, а репчатый — нарезают полукольцами. Свеклу отдельно заправляют растительным маслом, чтобы она не закрасила остальные овощи. Все овощи соединяют, добавляют заправку или растительное масло и перемешивают. Соотношение продуктов можно менять по желанию.

Примерная рецептура: картофель 600, свекла 400, морковь 250, огурцы соленые 400, капуста квашеная 300, лук зеленый 300 или репчатый 250, масло растительное 200 или заправка 250–300.

№ 200. Винегрет А. **Дюма.** Не только бефстроганов, котлеты пожарские, щи и солянка прославили русскую кухню за рубежом. «Русский салат» (винегрет) стал основой многих закусок в ресторанах.

Вряд ли есть человек, не увлекавшийся книгами Александра Дюма (отца), не следивший без волнения за судьбами трех мушкетеров, храброго Д'Артаньяна, королевы Марго и графа Монте-Кристо. Но мало кто знает, что почти в любой кулинарной книге конца прошлого и начала этого века можно найти супы, салаты, жаркое и сладкие блюда, носящие имя прославленного романиста. Дело в том, что А. Дюма всерьез увлекался кулинарией, написал и издал несколько кулинарных книг, в том числе кулинарный словарь объемом в несколько сотен страниц.

Вот, например, отрывок из одной кулинарной книги,

изданной в России почти 90 лет назад:

«В память знаменитого писателя и очень известного гастронома Александра Дюма признается справедливым начать отдел салатов с описания салата, коим Дюма угощал своих приглашенных в дни ужинов, даваемых им в Париже по средам, в течение одной зимы. В основу знаменитого салата А. Дюма была заложена рецептура русского винегрета.

Делался салат самим Дюма за час до его подачи» (З*еленко П., 1902)*.

Рецептуру салата мы несколько изменили, исключив продукты, которые у нас достать нельзя. Свеклу моют, варят в кожуре, охлаждают, очищают и режут ломтиками, добавляют ошпаренные ломтики корневого сельдерея, мелко шинкованный репчатый лук, вареный картофель, вареные или соленые грибы (Дюма использовал трюфели), нарезанные и очищенные белки вареных яиц. Все это поливают заправкой и перемешивают.

Заправка: желтки вареных яиц растирают с горчицей, солью, сахаром, растительным маслом и разводят уксусом (А. Дюма добавлял еще растертое филе анчоусов, которое можно заменить филе иваси или килек). Читатели, наверное, обратили внимание, что этот салат напоминает «русский винегрет».

Закуски из мяса

Закуски из мяса, дичи, птицы были украшением праздничного стола: рождественского, пасхального, свадебного и новогоднего.

Солонина

В старину большой любовью пользовалась солонина, которая теперь почти забыта. Засол мяса был не только способом консервирования, но приемом кулинарной обработки, так как придавал блюдам особый вкус. Поэтому солонину широко применяли в качестве закуски. Для засола использовали посолочную смесь из соли и селитры, которую русские люди знали очень давно.

№ 201. Солонина. Парную говядину, пока еще не совсем остыла, насухо вытирают, удаляют крупные кости, рубят на куски и натирают их со всех сторон солью, высушенной в печи и смешанной с селитрой, специями. В таком виде мясо оставляют на столах, чтобы оно совсем остыло. Дно бочонка посыпают посолочной смесью, укладывают мясо: в середину кладут крупные куски, а все пустоты заполняют мелкими. Каждый слой мяса пересыпают посолочной смесью, пряностями. Мясо утрамбовывают толкушкой. Заполненный бочонок закрывают, засмаливают, хранят 2–3 дня в комнате, переворачивая его с одного бока на другой. Потом бочонок выносят в погреб, выдерживают там три недели, переворачивая два раза в неделю. Наконец, бочки с солониной выносят в ледник или зарывают в землю, засыпая льдом.

На 1,5 пуда (24 кг) мяса берут соли 2,5 фунта (1 кг) и 6 золотников селитры (25,6 г), пряности: майоран, чабер, перец, лавровый лист.

№ 202. Засол ветчины. Лопатки и окорока свинины зачищают от излишнего жира, оставляют целыми, а остальную свинину нарезают на куски по 200 г. Далее ветчину засаливают в бочках так же, как и говядину, с набором различных пряностей.

№ 203. Солонина с хреном. Кусок солонины отваривают, обмывают, нарезают на куски, укладывают на блюдо и поливают хреном, тертым со сметаной.

№ 204. Окорок вареный. Соленый окорок, лопатку или отдельные куски отваривают, обмывают, охлаждают, нарезают на куски и укладывают горкой на блюдо. Отдельно подают уксус в

уксусниках, кружках, квасниках.

Свежий окорок

У свиной туши отделяют лопатки и окорока, оставляя кожу. Кожу дополнительно опаливают, натерев мукой, соскабливают загрязнения, обмывают теплой водой.

№ 205. Окорок вареный свежий. Окорок или лопатку подвешивают в котле, привязав к палке, положенной поперек котла. В котел наливают воду, кладут соль, специи, варят при очень слабом кипении до полной готовности. Окорок охлаждают, нарезают ломтями, укладывают на блюдо, отдельно подают тертый хрен, разведенный уксусом или квасом.

№ 206. Окорок жареный свежий. Подготавливают лопатку или окорок, надрезают кожу и часть жира ножом в виде ромбиков, натирают солью и зажаривают в печи. Готовый окорок охлаждают, нарезают ломтями, укладывают на блюдо и подают с хреном в уксусе или квасе.

№ 207. Окорок буженинный. В окороке или лопатке свежей свинины делают ножом проколы и шпигуют зубцами чеснока, разрезанными пополам. Место отреза окорока густо натирают рубленым чесноком. Подготовленный окорок кладут в посуду, заливают квасом и оставляют на сутки. После этого снимают кожу, надрезают квадратиками жир и зажаривают буженину в печи. Охлаждают, нарезают ломтиками и подают с чесноком, толченным со сметаной.

Ветчина копченая

Копчености — традиционная закуска рождественского и других праздничных застолий. Окорока свинины, головы кабана, вепря и т. п. подготавливают, натирают солью с селитрой и специями, кладут в бочки и два дня выдерживают в комнате, часто переворачивая бочонок. Затем бочонок закрывают, засмаливают, выносят на холод. Когда ветчина просолится (обычно в марте), ее вынимают из бочонка, зачищают, натирают пшеничными отрубями и вывешивают на чердаке на 2–3 дня, чтобы обсохла. Затем ее коптят в коптилке. Вначале коптят в холодном дыму, затем в более теплом. Все копчение занимает около трех недель. Периодически окорока вынимают из дыма на 2–3 часа и снова коптят. Используют для копчения гнилушки, ветки ели и можжевельника, подкладывая их понемногу 1–2 раза

в день.

№ 208. Ветчина копченая. Копченую ветчину варят так же, как сырые окорока, обмывают, охлаждают, нарезают и подают с хреном и квасом.

№ 209. Полотки. Только что забитую птицу (гусей, кур, уток) ощипывают, опаливают, потрошат, отрубают головы, лапки; разрезают вдоль на две половинки, удаляют изнутри все кости, кроме костей ножек и крылышек; еще не остывших натирают посолочной смесью, пряностями и закладывают в бочки, как солонину.

Перед подачей полотки ошпаривают кипятком и используют без всяких приправ. Отдельно подают уксус или квас.

Поросенок

Поросенка опаливают, зачищают, потрошат, позвоночник изнутри слегка надрубают.

№ 210. Поросенок отварной. Подготовленного поросенка выдерживают 1–2 часа в очень холодной воде, заворачивают в ткань, привязывают ногами вверх к палке, положенной на котел, заливают холодной водой, добавляют немного соли, чабер, лук, укроп и варят при очень слабом кипении. Вареного поросенка разрубают вдоль, а затем поперек. Куски укладывают в виде целой тушки, из головы вынимают мозг и кладут рядом. Вместо глаз вставляют соленые сливы. Поросенка обливают хреном с уксусом.

№ 211. Поросенок жареный. Подготавливают его так же, как для варки. Ушки и хвостик обмазывают тестом, чтобы они не подгорели. Перед концом жарки тесто снимают. Жареного поросенка охлаждают, разрубают на части и посыпают рубленым чесноком.

Птица домашняя

Гусей, уток, кур для холодных закусок варили или жарили.

№ 212. Куры вареные. Целые подготовленные тушки кур варят, охлаждают, нарубают на куски, кладут на блюдо и поливают хреном с уксусом.

№ 213. Индейка с лимоном или сливами. Индейку варят или жарят, охлаждают, разрубают на части, укладывают на блюдо в виде тушки и обкладывают ломтиками соленых лимонов (огурцов) или половинками соленых слив. Так же подают

жареных гусей и уток.

№ 214. Цыплята, куры рассольные (по «Росписи…»). Куры или цыплята в рассоле были описаны в конце XVII в. так: очистить и выпотрошить цыплят, головки им завернуть под крыло, ноги обрубить. Начинить цыплят рублеными желтками вареных яиц и укропом. Варить в воде с прибавлением ветчины, накрошенной полосками, укропа, соли, рубленых яиц, рассолу.

Современный вариант. Подготовленные тушки цыплят нафаршировать, обвязать ниткой. Для фарша: сваренные вкрутую яйца порубить, добавить сырых яиц, укроп; нафаршированных цыплят положить в посуду, добавить нарезанных соленых огурцов, воды и варить до готовности. Затем их разрубить вдоль и подать, полив отваром с солеными огурцами.

На 2 порции: цыплята (бройлеры) 1 шт., яйца вареные для фарша 5 шт., яйца сырые 2 шт., укроп, огурцы соленые 100.

Дичь пернатая

В «Росписи царским кушаньям» и других источниках упоминается очень много блюд из пернатой дичи, но трудно установить, подавались ли они холодными или горячими.

№ 215. Тетерев окрошеванный со сливами. По описанию В. *Левшина,* его готовили так: «Тетерева или иную жареную дичину обрезать ломтиками, скласть на блюдо горкою. Взять крупных слив соленых, каждую разнять пополам, косточки вынуть и укласть оными горку фигурно, также и края блюда».

В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» среди закусок названа голова свиная под чесноком. Головы убойного скота очень ценились, и для праздничного стола блюда из них оформлялись особенно тщательно.

№ 216. Голова баранья. По старинному обычаю к блюду этому добавляли, кроме головы, ножки и рубцы. Это было, как теперь сказали бы, «банкетное блюдо». Вот его описание (В. *Левшин):* «Голову и ноги, опалив по обыкновению, очистить, а рубцы, вычистив, вымочить, перемыть в нескольких водах, разнять в части и по краям надрезать или скрошить в дробные полоски (обработка рубцов подробно описана в разделе «Блюда из потрохов». — *Авт.);* после сего все сей части сварить в воде мягко. Потом уши с мясистыми их частями обрезать и концы хрящей, надрезав, положить на блюдо так, чтобы хрящами стояли вверх и притом рядом. Потом взломить череп, мозг осторожно вынуть, очистить от перепонки и, разделив надвое, положить близ ушей. Язык распластать надвое и положить рядом посередине, а

около оного мягкие части от щек, из глаз вычистить черное, а потом вокруг ноги (положить. — *Авт.)*.

Все это накрыть рубцами. Если рубцы не скрошены полосками, в этом случае хреном их не обливать, но хрен со сметаною подавать в особливой чашке. Когда же рубцы скрошены, хрен, растерев со сметаною, облить все». Вместо хрена можно залить все чесноком рубленым с уксусом.

№ 217. Голова свиная. Голову опаливают, зачищают, отрубают нижнюю челюсть вместе с языком; отваривают в воде без пряностей с небольшим количеством соли. Когда голова полностью сварится, ее вынимают, охлаждают, глаза вынимают, вставляют вместо них соленые сливы. Одну голову «без всяких околичностей» кладут на блюдо и обливают чесноком рубленым и растертым с уксусом или хреном с уксусом.

Студни

В «Росписи…» и «Книгах во весь год…» студень упоминается редко — закуска эта была слишком обыденной. Праздничный стол простого народа, горожан и бояр без студня не обходился. Автор «Домостроя» уделяет ему особое внимание. По правилам современной официальной кулинарии в большинстве студней добавляют желатин. В старину, да и теперь в домашнем быту, этого не делали.

Для варки студня используют мясо, богатое клейдающими белками (коллагеном): путовые суставы говядины, свиные и бараньи ножки, головы, уши, губы. Хорошо опаленные, ошпаренные, промытые, зачищенные продукты для студня заливают холодной водой в соотношении 1:2, варят при слабом кипении 6–8 часов. Затем с них, еще не совсем остывших, отделяют разварившееся мясо, рубят его, заливают остывшим отваром, кладут соль, специи, варят около получаса, добавляют рубленый чеснок и разливают. Состав продуктов для студней может быть различным, но варят их все одинаково. Ниже приводятся примерные рецептуры нескольких студней.

№ 218. Студень из говядины и свинины.

Говядина 300, свинина (головы, уши, губы и др.) 650, специи, соль, овощи (морковь, лук).

№ 219. Студень говяжий.

Говядина или рубцы 400, или головы говяжьи 800, или голова баранья 600, пуховый сустав 400, или ноги бараньи 400, или уши говяжьи, телячьи 300, специи, соль, овощи.

№ 220. Студень свиной.

Свиная мякоть или рубцы 400, или голова свиная 500, ноги свиные 400 или уши свиные 300, или голова говяжья (без челюстных костей) 500, специи, овощи, соль.

№ 221. Студень из свиных голов.

Голова свиная 800, овощи, специи, соль.

№ 222. Студень из птицы.

Головы, ноги, крылья, шейки, желудки 2500, овощи, специи, соль.

Много веков готовят на Руси студни, а жареные гуси, утки и поросята украшали праздничные столы. Наряду с этими закусками появилось много новых, некоторые из них уже стали традиционными.

№ 223. Язык отварной. Языки промывают, заливают холодной водой, солят и варят при слабом кипении. Затем их кладут в холодную воду и, пока они не остыли, очищают от кожи. Очищенные языки нарезают на ломтики, держа нож под острым углом, укладывают на блюдо и украшают мясным желе, ломтиками соленых огурцов, зеленью. Гарнируют язык зеленым горошком, отварными овощами. Отдельно подают хрен с уксусом или квасом.

Повара-профессионалы готовят запеченные паштеты из печени с добавлением мяса кур и дичи. В домашних условиях готовят паштеты из печени.

№ 224. Паштет из печени. Шпик нарезают кубиками, обжаривают его так, чтобы вытопилась половина жира, но шпик не зарумянился, кладут мелко нарезанные лук и морковь и пассеруют, помешивая. Затем добавляют нарезанную кусочками печень, посыпают ее солью, перцем и жарят все вместе. Жареную печень вместе с овощами промалывают на мясорубке 1–2 раза, добавляют молоко, сливочное масло и хорошо вымешивают. При подаче укладывают горкой на тарелку, выравнивают поверхность и посыпают рублеными сваренными вкрутую яйцами, украшают зеленью.

Печень 500, масло сливочное 50, шпик 70, лук репчатый 60, морковь 50, яйцо 1 шт., молоко, вода или бульон 30–40.

Мясо, жаренное крупным куском, в качестве холодной закуски известно в русской кухне очень давно, но только в XIX в. оно получило название «ростбиф».

№ 225. Ростбиф с гарниром. Зачищают от пленок и сухожилий тонкий край или вырезку говядины, обжаривают с жиром и дожаривают в духовке, поливая жиром и соком. Готовый ростбиф должен быть в середине розовым. Его нарезают на куски поперек волокон, кладут на блюдо или тарелку и гарнируют отварными овощами, солеными огурцами, зеленью, помидорами

и строганым хреном. Так же подают баранину и свинину, жаренную крупными кусками.

В старину готовили главным образом заливную рыбу, реже грибы. Желе готовилось с рыбьим клеем, и эти блюда считались постными. В качестве скоромных закусок использовались студни, а заливное мясо готовили лишь в ресторанах.

№ 226. Мясо заливное. Варят крепкий мясной бульон из обжаренных костей. В конце варки добавляют подпеченные без жира овощи (морковь, лук, петрушку), чтобы придать бульону коричневую окраску и аромат. В этом же бульоне варят крупный кусок мяса говядины. При этом бульон осветляется, т. е. делается прозрачным. Мясо вынимают, охлаждают и нарезают. Бульон процеживают. Желатин замачивают в холодной воде, вводят в бульон и растворяют при нагревании.

Мясо кладут на блюдо или тарелку, сверху укладывают украшения из зелени, ломтиков лимона, вареных овощей или соленых огурцов; чтобы закрепить украшения, их смачивают в бульоне с желатином, кладут на мясо и дают желе застынуть. Затем мясо заливают холодным, но не застывшим желе и охлаждают.

На 1 л бульона желатина 40–50 г.

№ 227. Поросенок, куры заливные. Бульон для желе варят белый: овощи и кости не обжаривают. Поросенка варят, охлаждают и рубят на куски. Кур варят и срезают с костей мясо. Куски вареного поросенка укладывают на блюдо или тарелку выпуклой стороной наверх. Наливают желе столько, чтобы оно покрыло куски на 1/3—1/2 высоты, сверху приклеивают к кускам поросенка украшения и поливают желе.

Мякоть вареной курицы можно нарезать мелкими кубиками и залить желе в тарелках или формочках.

На 1 л бульона желатина 40–50 г.

Закуски из рыбы

Русские люди в большинстве случаев в постные дни ели рыбу, поэтому рыбные блюда и закуски в их столе широко использовались в течение всего года. В качестве закусок подавали соленую, копченую, вяленую, испеченную рыбу или делали из нее различные холодные блюда.

Перечень блюд из рыбы в «Росписи царским кушаньям», «Книгах во весь год…», «Домострое» и других памятниках очень обширен. Однако не всегда можно понять, какие из них подавались в качестве закусок. Поэтому в этот раздел включены только те из них, принадлежность которых к закускам не вызывает сомнения. Это прежде всего такие блюда, как осетрина и другая рыба вяленая, лосось рассольный с лимоном, семга провесная, теша семги ветреная (вяленая на воздухе), щучина бочоночная, рыба вяленая и провесная, некоторые блюда из соленой рыбы, икра, вязига, ксени (не все) и некоторые другие.

В старинных письменных памятниках в перечнях блюд царского и боярского пиршественного стола часто выделялся раздел «Расольное» (рассольное, «разсольное»).

И. Е. Забелин высказал предположение, что «расольное» — это селянки. Однако с этим трудно согласиться. Действительно, в «расольное» включаются раки, указаны совершенно определенные блюда, которые никак селянками не назовешь, — голова щучья под чесноком, кружок тельного, звено осетрины верченое, колобки щучьи под чесноком, векошник снетков, теша осетрины мокрая и др. Этот перечень блюд скорее показывает, что речь идет о закусках, в основном рыбных (ни одного блюда мясного в нем нет). Указаны блюда, явно относящиеся к закускам, — рыба с лимоном, голова щуки и колобки под чесноком, теша, схаб белужий и т. д. На первый взгляд нашему предположению противоречит то, что в раздел «Расольное» включены пирог столовый с пшеном русским, карасики, щи и ягоды с крупой. Однако и пироги, и карасики указаны с рыбой или вязигой, щи — с рыбой. Они указаны в самом конце перечня и дополняют основные блюда его, так же как оладьи. Совершенно очевидно, что речь идет об особом разделе меню пиршественного стола, включавшем более 30 наименований рыбных закусок и закусок из раков; к ним подавали пироги и пирожки-карасики с рыбой, оладьи и ягоды с кашей. Щи реже сопровождали эти закуски, а подавались горячими или холодными.

Название «расольное» указывает на способ приготовления: варка в рассоле свежей рыбы (лососины, белорыбицы, осетрины,

головы осетра и щук, тушки-колобки свежих щук и др.), что придавало им особый вкус и позволяло отнести в разряд закусок. К «расольному» же отнесены такие закуски, как щуки живопросоленные.

Попробуем восстановить закуски, включенные в этот раздел.

№ 228. Подача икры. В «Росписи царским кушаньям» и «Книгах во весь год…» икра упоминается часто. В отдельных случаях указан и способ подачи: «Икра всякая ставится рядом», икра «в корке». В первом случае идет речь о закуске «ассорти», как ее теперь называют, — набор икры зернистой черной, красной, а возможно, и паюсной. «В корке» — значит подача в корце или ковше (Словарь русского языка XI–XVII вв. М.: Наука, 1980).

№ 229. Рыба свежая «расольная». Вот как описывает *В. Левшин* приготовление щуки в соли. «Свежую щуку, выпотрошив и не шелушив, отваривать в воде с солью; когда поспеет, горячую еще свернуть в кольцо, ущемив хвост ей в зубы. Посылать, завернув в салфетку, на блюде. К оной хрен, растворенный уксусом».

Очевидно, так же готовились и «расольные» другие рыбы.

Воды для варки следует брать столько, чтобы она покрывала рыбу только на 1,5–2 см. Для свежей рыбы соли добавляют 5–8 г на 1 л воды (для обычной варки берут 3–4 г).

№ 230. Щука «расольная» колодкой (современный вариант). Щук массой более 1,5 кг потрошат, не разрезая брюшка (колодкой); очищают, отрубают голову и вместе с ней удаляют большинство внутренностей, тушку зачищают изнутри, отрезают плавники и промывают. Полученную колодку нарезают поперек под прямым углом на порционные куски. Куски рыбы кладут в посуду, добавляют соль, специи, заливают горячей водой и варят до готовности. Рыбу охлаждают в отваре, вынимают, кладут на блюдо и поливают чесноком, растертым с уксусом.

На 2 порции: щука 600 (брутто). Для подачи: уксус 3 %-й 100, чеснок 50.

№ 231. Рыба свежая отварная с лимоном (современный вариант). Рыбу (судак, лосось и др.) очищают, потрошат, разделывают на филе с кожей без костей, промывают, нарезают на куски, добавляют соль, заливают горячей водой и варят. Остывшую рыбу кладут на блюдо и обкладывают ломтиками лимона, украшают зеленью петрушки.

№ 232. Г олова щучья под чесноком. Из голов крупных щук удаляют жабры, глаза, заливают горячей водой, добавляют соль и варят. Остывшие головы кладут, распластав, на блюдо и поливают чесноком с уксусом. Отдельно подают квас.

№ 233. Вязига в уксусе или квасе. Вязигу (сухую) замачивают на сутки в холодной воде, меняя ее 2–3 раза. Затем ее варят без соли до полного размягчения. Сваренную вязигу нарезают, кладут в миску, заправляют солью, перцем и заливают уксусом или квасом.

№ 234. **Рыба соленая.** В крупные города осетровых рыб привозили зимой мороженными и для длительного хранения их солили, о чем приводятся указания в «Домострое». Мороженых осетров, белуг, севрюг оттаивали, протирали, потрошили, разделывали на звенья, при этом спинки (балыки) отделяли для провешивания. Разделанные звенья вытирали, резали на куски, обмывали, вытирали насухо и натирали со всех сторон посолочной смесью. Смесь готовили из соли и селитры (на 10 частей соли брали 1/4 части селитры). При засолке мяса селитру добавляют для того, чтобы сохранить розовый цвет, не исчезающий при последующей варке. При засолке рыбы селитра не только играет роль дополнительного консерванта, но и обеспечивает плотную консистенцию соленой рыбе. Натертые посолочной смесью куски рыбы укладывают слоями в бочки, пересыпая каждый слой хмелем. Хмель придает рыбе особый вкус и обеспечивает плотную консистенцию. Солили рыбу обычно в небольших бочках. Ее плотно закрывали и ставили в ледник.

Различали рыбу свежепосоленную и коренную (очень соленую, заготовленную для длительного хранения). Коренную крепкосоленую рыбу по мере надобности отбирали из бочки, заливали квасом, выдерживали сутки и более, меняя 1–2 раза квас. Затем ее отжимали, укладывали в небольшую бочку или другую посуду нужное на расход количество, пересыпали хмелем.

Для приготовления закусок соленую бочоночную рыбу обмывают, отваривают, очищают от чешуи и кожи или от жучков и кожи (осетровых), режут на куски, укладывают на блюдо и подают с хреном в уксусе. Соленых щук подают и целиком.

№ 235. Рыба провесная (вяленая). Обычно вялили спинки (пруты) белужьи, осетровые, севрюжьи, белой рыбицы. Вялили и другую рыбу (сазанов, щук и т. д.), для чего у них отрезали голову, потрошили, разрезали по спинке так, чтобы обе половинки держались на брюшке. Подготовленных рыб солили так же, как описано выше, около четырех суток. Затем отваривали (в «Домострое» — подваривают) в пиве в течение нескольких минут, вытирали, натирали солью и давали постоять в соли 2–3 дня. Затем рыбу нанизывали на веревку, при этом целых рыб (сазанов и др.) распяливали лучинками. Вялят рыбу под навесами, но не на солнце. Вяленая рыба должна быть сочной и просвечивать. Провесную рыбу очищают, режут и подают как

закуску или к ботвинье.

№ 236. Щука живопросоленная. Живых щук, только что выловленных, распластывают на две половинки, удалив голову. Не очищая от чешуи, натирают солью и выдерживают несколько часов. Затем ее варят, охлаждают и поливают чесноком, растертым с уксусом.

Закуски из солено-сушеной рыбы

Сушили, по свидетельству «Домостроя», мелкую рыбу.

№ 237. Снетки. Это мелкая рыба семейства корюшек размером всего лишь 6—10 см, массой до 10 г. Ловится она в водоемах Верхней Волги, Чудском и Белом озерах. Снетки пересыпают солью и сушат на поду русской печи, посыпанном солью (на «вольном духу»). Сушеные снетки промывают и подают в качестве закуски.

В «Книгах во весь год в стол естьы подавать» есть перечисление сухих рыб, использовавшихся в качестве закусок: лососина, белая рыбица, осетрина, спинки стерляжьи, пруты белужьи. Сушили и других рыб.

№ 238. Щука сушеная. Свежих щук очищают, распластывают, удаляют хребтовую кость, промывают, вытирают, укладывают в бочку или другую посуду, пересыпая солью, выдерживают 2–3 дня в холодном месте. Затем рыб вынимают, распяливают при помощи лучинок, развешивают на солнце, и, когда совсем высохнут, их снимают, хранят развешанными в прохладном чулане. От провесной рыбы сушеная отличается тем, что для ее приготовления используют нежирную рыбу и она совершенно высыхает, не пропитываясь жиром. Сушеную рыбу отбивают обухом топора, рвут на куски и заливают растительным маслом.

№ 239. Плотва и другая мелкая рыба сушеная. Мелкую рыбу очищают и сушат в прохладной печи на слое соломы. Используют как закуску, но чаще с ней готовят щи и другие супы.

№ 240. Рыба печеная (старинный вариант). Пекут карасей и другую частиковую рыбу среднего размера. Рыбу очищают, оставляя в ней икру, запекают на горячем поду, поворачивая с одного бока на другой. Когда рыба немного подсохнет, мякоть ее надрезают в 2–3 местах, укладывают на решетку из лучинок на сковороде и запекают в печи. Пекут рыбу и не очищая от чешуи и даже не потроша.

№ 241. Рыба малосольная. Малосольной готовят созревающую при посоле рыбу лососевых пород. Малосольную

семгу, лососину нарезают ломтиками и подают. В богатых домах на нее клали ломтики соленых лимонов.

Икра частиковых рыб

Икру щуки или другой рыбы кладут на решето, ошпаривают кипятком, растирают ложкой, удаляют пленки, дают стечь воде, добавляют по вкусу соль и перец. На 3 стакана икры берут примерно 1,5 ст. ложки соли.

№ 242. Ксени в уксусе. Икру частиковых рыб (щуки, судака, леща др.) вынимают целыми яствками, обваливают в муке, жарят, охлаждают, кладут в миску и поливают уксусом с солью.

Студни рыбные

В старину готовили студни не только из мяса, но и из грибов, рыбы. В «Книгах во весь год…» упоминается уха назимая с шафраном, ухи назимые красные и черные. Кроме этого, упоминаются и холодные ухи (супы) — окуневая черная остуженная. Ухой назимой назывался крепкий рыбный бульон, застывавший, как студень. Следовательно, назимая уха — это заливная холодная закуска.

Чтобы рыбный бульон застыл при комнатной температуре, концентрация глютина (желатина) в нем должна была быть не менее 4 %. При варке рыбы (в среднем) переходит в отвар около 2–3 % глютина от массы рыбы. Значит, чтобы получить застывающий бульон, приходилось брать не менее 1 кг потрошеной рыбы на 1 л назимой ухи.

По современным рецептурам, для студня без желатина берут на 1 л бульона рыбной мелочи (ерши и др.) 800 г и крупной рыбы 150–200 г (всего около 1 кг).

Приготовление назимых ух сохранилось в русской профессиональной кулинарии до XIX–XX вв. Это дает возможность восстановить рецептуру назимой ухи.

№ 243. Уха назимая. Рыбную мелочь или пищевые рыбные отходы варят в слегка подсоленной воде с добавлением лука, моркови, перца, лаврового листа, снимая пену. Затем отвар процеживают, кладут в него куски подготовленной рыбы без костей и варят до готовности. В миску, ставец, салатник кладут куски вареной свежей рыбы, заливают бульоном и выставляют на холод для застывания. Для получения шафранной назимой ухи в бульон добавляли настой шафрана, а для черной — гвоздику и

корицу.

Судак, налим, ставрида или другая рыба (мякоть без костей) 200—400, рыбная мелочь (ерши, пескари и др.) 800—1000, петрушка 50, лук 50, соль, перец.

№ 244. Студень рыбный («царский»). Ершей или другую мелкую рыбу потрошат, заливают водой, добавляют лук, морковь, пряности и варят до готовности. Бульон процеживают, а ершей разбирают на филейчики без костей. Для получения «красного» студня в бульон добавляют немного жженого сахара. Затем в кольцевую форму наливают немного бульона, дают ему застынуть, укладывают филе ершей или другой рыбы, заливают все бульоном и ставят на холод для застывания. Застывшее желе выкладывают на блюдо, а в середину кладут рубленые соленые грибы или огурцы в сметане.

Современный ассортимент рыбных закусок

Как и в старину, современная русская кухня славится гастрономическими рыбными закусками: семгой, балычными и другими изделиями. Печеная же рыба уступила свое место рыбе горячего копчения.

№ 245. Рыба горячего копчения. Рыбу нарезают на куски без кожи и костей (хрящей), гарнируют свежими огурцами, салатом и т. п. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

№ 246. Рыба холодного копчения. Спинки-балыки, боковины, тешу осетровых и лососевых рыб, усача, омуля, муксуна и т. п. или мелкой рыбы (воблы, скумбрии и т. д.) нарезают на порции и подают без гарнира. Куски мелкой рыбы укладывают в виде целой тушки. К осетровым и лососевым рыбам можно подать лимон.

№ 247. Рыба печеная (современный вариант). Леща мелкого или другую рыбу (сельдь, воблу свежую и т. п.) очищают, потрошат, промывают и обсушивают. Тушки изнутри и снаружи посыпают перцем, кладут на смазанные противни и запекают в жарочных шкафах при слабом нагреве (100–120 °С) около 20 мин. Затем переворачивают и продолжают запекать 20–30 мин при 140–160 °С. Рыбу охлаждают и подают на селедочницах.

№ 248. Рыба отварная с хреном. Осетровую рыбу отваривают звеньями с добавлением соли, охлаждают, зачищают от хрящей и нарезают без кожи на порционные куски. Частиковую рыбу разделывают на филе без костей, нарезают на порционные куски и отваривают с добавлением перца, лаврового листа, лука. Охлажденные куски рыбы укладывают на блюдо или тарелки,

гарнируют отварным картофелем, морковью, которые поливают маслом или заправкой, солеными или свежими огурцами, зеленым салатом. Отдельно подают соус хрен.

№ 249. Тельное холодное. Рыбу очищают, потрошат, промывают и разрезают вдоль по позвоночнику. Затем отделяют реберные кости, позвоночник. Полученное филе кладут на доску кожей вниз и срезают мякоть с кожи. Мякоть измельчают на мясорубке, добавляют слегка обжаренный на масле лук, рубленое куриное яйцо или отварные сухие грибы, соль, перец, зелень петрушки. Муку слегка обжаривают с маслом, разводят молоком, прогревают до загустения. Этот соус добавляют к рубленой рыбе и все хорошо перемешивают.

На марлю или целлофан кладут промытую кожу рыбы, на нее фарш, оформленный в виде батона толщиной 8–9 см. Фарш обертывают кожей и марлей или целлофаном и перевязывают.

Можно приготовить фарш иначе: к рубленой рыбе добавляют замоченный в молоке хлеб, слегка обжаренный лук, сырые яйца, перец и хорошо перемешивают. Можно добавить в фарш чеснок.

Оформленные батоны кладут в рыбный котел или другую посуду, наливают немного воды или рыбного бульона, добавляют соль, лавровый лист, закрывают крышкой и варят, затем охлаждают. Готовое тельное разворачивают, нарезают кружочками, укладывают на блюдо и подают с гарниром из соленых огурцов, отварных мелко нарезанных овощей, зеленого горошка и зелени. Отдельно подают хрен с уксусом или чеснок с квасом (уксусом).

Рыба (судак, треска, щука, морской окунь и др.) без костей 500, яйца 2 шт. или грибы 60, мука 3–4 ст. ложки, молоко 1 стакан, лук 1 шт., масло топленое 2 ст. ложки.

Или рыба без костей 500, хлеб 100, молоко 1/2 стакана, лук репчатый 1 шт., масло топленое 2–3 ст. ложки, яйцо 1 шт., чеснок.

Отварная рыба как холодная закуска подается теперь редко. Чаще готовят рыбу маринованную.

№ 250. Рыба в белом маринаде. Мелкую рыбу (корюшку, мойву, мелкую ледяную и др.) очищают, потрошат и промывают. Крупную рыбу (хека, треску, минтай, судака и др.) разделывают на филе с кожей и костями или с кожей без костей. Подготовленную рыбу панируют в муке, жарят с растительным маслом, кладут в салатник, заливают горячим белым маринадом и дают остынуть. При подаче посыпают зеленью. **№ 251. Рыба в томатном маринаде.** Готовят так же, как описано выше, но жареную рыбу заливают горячим томатным маринадом.

Заливные блюда с глубокой древности стали характерными для русского праздничного стола. Когда-то для их приготовления

использовали в качестве желирующего средства отвар чешуи и плавательных пузырей рыб, а теперь применяют желатин промышленной выработки. Качество этих блюд зависит в первую очередь от крепости бульона. Рыбу разделывают на филе без костей. Оставшиеся головы (без жабер и глаз), кости, плавники промывают, заливают холодной водой и варят около часа. Бульон сливают и варят в нем подготовленные куски рыбы с добавлением лука, кореньев и специй. Одновременно замачивают желатин. Его берут 40–50 г на 1 л бульона, замачивают в большом количестве холодной воды (1:8) и дают набухнуть около 1 часа. Затем излишки воды сливают. Бульон процеживают, кладут желатин и, помешивая, растворяют его. При застывании получится вкусное, но мутное желе. Его можно осветлить, чтобы сделать прозрачным. Для этого яичные белки вместе с промытой скорлупой и икрой (если она была в рыбе) размешивают, разводят охлажденным бульоном, вливают в остальной бульон (не горячее 60 °С), размешивают и доводят до кипения. При этом белки свернутся, образуя губчатый сгусток, который поглотит взвешенные частицы.

№ 252. Рыба заливная. На порцию требуется примерно 200 г рыбы и 150 г желе. В глубокие тарелки или блюда укладывают куски остывшей вареной рыбы. Из вареных овощей, зелени, ломтиков лимона делают украшения, окунают их элементы в бульон с желатином, укладывают на рыбу и ставят в холодильник, чтобы украшения приклеились к рыбе. После этого рыбу заливают холодным, но не застывшим бульоном и ставят в холодильник для застывания.

№ 253. Рыба заливная в формочках. В жестяную формочку наливают тонкий слой бульона с желатином (около 0,5–1 см), ставят в холодильник и дают желе застынуть. На этот слой кладут украшения, на них — куски вареной рыбы, заливают все бульоном с желатином и дают застынуть. Перед подачей формочку опускают на 2–3 с в горячую воду так, чтобы вода не попала на желе, закрывают тарелкой и, переворачивая, выкладывают заливное. Если нет формочки, то можно сделать заливное в тарелке.

Для русской кухни характерны закуски из сельди, кильки. Сельдь очищают от кожи, потрошат, разделывают на филе без костей и под углом режут поперек на ломтики. Если сельдь очень соленая, то разделанное филе вымачивают в холодном чае или молоке. Для этого оставшуюся в чайнике заварку («спитой чай») заливают водой, доводят до кипения и охлаждают, молоко разводят водой (1:1).

№ 254. Сельдь по-русски. Подают ломтики сельди и к ней горячий отварной картофель и сливочное масло.

№ 255. Сельдь с гарниром. На селедочницу кладут валиком холодный вареный картофель, на него укладывают ломтики сельди, по краям укладывают в виде «заборчика» гарнир: нарезанные ломтиками соленые огурцы, вареную морковь, картофель и др. Сверху кладут колечки репчатого лука, зелень. Можно гарнир раскладывать и горками. Сельдь поливают растительным маслом или горчичной заправкой.

№ 256. Рольмопс. Сельдь вымачивают в холодной воде 1–2 часа. Затем ее потрошат, срезают филе, удаляют кости, а кожу оставляют. Лук нарезают полукольцами, пассеруют на растительном масле и охлаждают. На внутреннюю сторону филе (без кожи) кладут лук, сворачивают филе рулетиком и скалывают его небольшой заостренной лучинкой. Рулетик заливают маринадом и оставляют на несколько часов на холоде. Маринад используют белый.

№ 257. Сельдь рубленая. Филе сельди, яблоки без кожицы и семян, сырой репчатый лук и замоченный в молоке или воде пшеничный хлеб промалывают на мясорубке. В полученную массу добавляют масло, немного уксуса и хорошо вымешивают. Рубленую сельдь оформляют в виде рыбки на тарелке. Можно для этой цели использовать жестяную формочку в виде рыбки, смазанную растительным маслом. Рубленой сельдью можно фаршировать корзиночки из яиц.

Сельдь 500, хлеб 50, молоко 50, лук 75, яблоки 200, масло сливочное 50, уксус по вкусу.

№ 258. Килька с луком и маслом. У кильки удаляют голову и внутренности. С крупной кильки можно срезать два филейчика без костей. Обработанную кильку красиво укладывают на тарелку, сверху кладут колечки лука и поливают маслом. Можно кильку укладывать на ломтики сваренного вкрутую яйца и не поливать маслом.

Закуски на хлебе

Вероятно, никто специально не изобретал закусок на хлебе. Они появились на столе так же давно, как и сам хлеб: ломоть хлеба с солью, салом, маслом, луком и др. В. *Солоухин* пишет: «Или, скажем, взять маленький ломтик черного хлеба, намазать его маслом, положить на него пряную кильку (или две), а наверх кильки половину крутого яйца». Эта простая и всем хорошо известная закуска получила у нас название «бутерброд», и в профессиональной кулинарии появилось много ее разновидностей.

№ 259. Бутерброды простые открытые. Открытые бутерброды готовят на ломтиках хлеба, смазанных маслом или масляными смесями. Жирные продукты (шпик, свинокопчености) укладывают на ломтики ржаного хлеба, не смазанные маслом. На ржаном и пшеничном хлебе готовят бутерброды с продуктами, имеющими острый (кильки, сельдь) или слабо выраженный (яйцо, неострые плавленые сыры) вкус. Остальные бутерброды готовят на ломтиках пшеничного хлеба.

Открытые бутерброды-ассорти готовят из нескольких видов продуктов, салатов и украшают зеленью лука, петрушки, яйцом и т. д.

№ 260. Паста бутербродная из творога или брынзы.

В протертый творог или брынзу вводят сметану и тщательно перемешивают. В творожную пасту можно добавить мелкорубленную зелень петрушки, в протертую брынзу — красный молотый перец.

Творог 100 или брынза 100, сметана 30, зелень петрушки 20, перец красный молотый 0,3.

№ 261. Масло килечное для бутербродов. Филе (мякоть) килек мелко рубят, добавляют желтки вареного яйца, немного горчицы и тщательно растирают.

Масло 100, филе килек 20, желток 1/2 шт., горчица.

№ 262. Масло селедочное. Готовят так же, как килечное, но с филе сельди. Его можно готовить и без горчицы и желтка.

№ 263. Масло горчичное. Размягченное сливочное масло растирают с готовой горчицей.

Масло 100, горчица 1/4—1/2 ч. ложки.

№ 264. Масло сырное. Размягченное масло растирают с тертым сыром.

Закрытые бутерброды (сандвичи) ввел в моду в Англии Джон Монтегю граф Сэндвич (1718–1792). По одной версии, он был заядлый картежник и, чтобы не отвлекаться от игры для ужина,

придумал эти бутерброды. По другой версии, граф Сэндвич изобрел их во время охоты. Так ли было дело, сказать теперь трудно, но закрытые бутерброды готовят повсеместно. Сандвичи применяют при обслуживании пассажиров на транспорте, в местах отдыха и т. п.

№ 265. Бутерброды закрытые (сандвичи). Пшеничный хлеб нарезают полосками шириной 5–6 см и толщиной 0,5 см, смазывают взбитым маслом или масляными смесями, затем на одну полосу кладут ломтики тонко нарезанных продуктов и закрывают ее другой полоской хлеба, после чего нарезают поперек на порции. Делают бутерброды мелкими (4х6 см) и более крупными (для дорожных наборов). Булочки разрезают вдоль так, чтобы половинки не распадались, и помещают между ними ломтики продуктов (сыра, колбасы и др.). Можно готовить многослойные бутерброды. Вот примерные сочетания продуктов для закрытых бутербродов: ветчина (жареное мясо, колбаса вареная) — масло с горчицей; ростбиф или жареная дичь — масло с соусом «Южный»; сыр, курица жареная, кильки, балык, икра паюсная — масло; икра кетовая — масло, зеленый лук; рыба отварная и копченая — масло, смешанное с хреном; яйца — майонез; сельдь — масло, растертое с желтками и горчицей.

№ 266. Бутерброды закусочные. Эти маленькие бутерброды называют канапе. Они — творение ресторанных поваров. Название произошло от французского выражения «кан э пе», т. е. «собачка в ногах». Дело в том, что в XVIII в. в аристократических домах существовали маленькие пуфики для ручных собачек и называли их канапе. Поэтому и очень маленькие бутерброды стали так называть.

Открытые бутерброды закусочные (канапе) применяют при обслуживании посетителей в обнос и за фуршетными столами (для приема пищи стоя). Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см в форме кружочков, полумесяцев, звездочек, ромбиков, прямоугольников (5х6 см) и т. д. Нарезанный хлеб слегка обжаривают на сливочном масле, дают остыть, затем смазывают маслом или масляными смесями и укладывают на него различные продукты (сыр, ветчину, колбасу, икру, ломтики яиц, рыбу отварную и копченую, крабы и т. п.). При изготовлении больших партий закусочных бутербродов полоски хлеба обжаривают, смазывают маслом, гарнируют, а затем нарезают.

Закуски из яиц

Вареные и печеные яйца с солью всегда были на столе русских людей в качестве простой и сытной еды, но готовили и более сложные яичные закуски.

№ 267. Яйца рубленые с чесноком. Яйца варят вкрутую, шинкуют, добавляют рубленый чеснок, поливают майонезом или сметаной.

№ 268. Яйца фаршированные. Варят яйца вкрутую (10 мин), очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, растирают их с маслом и филе сельди, кильки, горчицей. Этой массой фаршируют половинки белка.

Окрошки закусочные

В старину окрошки подавали как закуску. При этом все продукты укладывали на блюдо, а квас подавали отдельно в кувшинах.

№ 269. Окрошка закусочная рыбная (старинная закуска). Отбирают от костей мякоть жареной разной рыбы, добавляют мелко нарезанной соленой осетрины, белуги или другой рыбы, мелко рубленную сельдь, вареную или квашеную свеклу, соленые очищенные огурцы и зеленый лук (все мелко нарезают), тертый хрен. Все перетирают, поливают растительным маслом, уксусом и дают постоять. При подаче эту массу кладут в миску и разводят квасом.

Рыба жареная (мякоть) 50, рыба отварная (любая) 50, сельдь соленая 10, свекла вареная 50, огурцы свежие или соленые 50, лук зеленый 50, хрен 5, масло растительное 10, уксус 9 %-й по вкусу, квас 500.

№ 270. Окрошка закусочная мясная (старинная). Жареное мясо (говядину, птицу, дичь) мелко нарезают, добавляют мелко нарезанный зеленый или репчатый лук, соленые или свежие огурцы, соленые сливы без косточек. Все это перемешивают, смачивают рассолом огуречным или сливовым и дают постоять. При подаче разводят квасом.

Жареное мясо (набор) 100, лук зеленый или репчатый 100, огурцы 50, сливы соленые 50, рассол огуречный или сливовый 50, квас 500.

№ 271. Ботвинья (старинная). Щавель, кислицу мелко рубят. Добавляют ошпаренную и мелко изрубленную зелень борщевика. Все разводят квасом. На блюде отдельно подают тертый хрен с уксусом, нарезанные соленые или свежие огурцы, ломтики соленой или сушеной рыбы, мелко нарезанную вареную ветчину, разную зелень.

Горячие закуски

Горячие закуски отличаются от вторых блюд тем, что подают их без гарнира, масса порции их меньше, а вкус обычно острее. Подают их часто в той же посуде, в которой они готовились: в маленьких керамических горшочках, на небольших порционных сковородочках и др.

В русской народной кухне эти блюда не выделялись в самостоятельную группу, но уже в XV–XVI вв. в описании кушаний царской кухни встречаются такие, которые теперь мы отнесли бы к горячим закускам: лосиные губы во взваре шафранном (в соусе), почки жареные и др. В XVIII–XIX вв. русские и заезжие повара расширили перечень таких блюд, и в ресторанной кухне они получили название «антреме», т. е. промежуточных кушаний. Умение готовить такие закуски ценилось очень высоко. К сожалению, теперь многие из них забыты и потеряли свою былую славу. А жаль!

Среди старинных горячих закусок следует назвать почки жареные, птицу во взваре, снетки горячие и некоторые другие.

№ 272. Почки жареные. Почки зачищают от излишнего жира и вымачивают 2–3 часа в холодной сменной воде. Говяжьи почки после этого отваривают. Почки режут ломтиками, посыпают солью, перцем и жарят с маслом топленым или жиром. При подаче сверху кладут ломтики лимона или соленых огурцов и посыпают зеленью.

На порцию: почки сырые 220 (жареные 100), жир 5, лимон 1/10 шт. или огурцы соленые 20, или помидоры 20, зелень.

№ 273. Снетки горячие. Снетки перебирают, кладут на маленькие сковороды и прогревают. Если они были очень сухие, то их промывают, обсушивают и после этого жарят.

№ 274. Курица жареная с клюквой. Тушку курицы обрабатывают, жарят в духовке, нарубают на куски и поливают взваром клюквенным. Для его приготовления отжимают сок клюквы и упаривают его с медом.

№ 275. Сельдь в конверте (папьет). Жарка продуктов в бумаге была нами заимствована из французской ресторанной кухни. Свежую сельдь разделывают на филе без кожи и костей, слегка обжаривают с растительным маслом. Можно использовать и соленую сельдь, хорошо вымоченную в молоке или отваре чая. Из бумаги вырезают кусочек в виде сердечка, смазывают его маслом и острым томатным соусом, кладут на него филе сельди, сверху опять смазывают соусом, закрывают второй половинкой бумаги и края защипывают. Подготовленную сельдь в бумаге

кладут на овальное металлическое блюдо и запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока бумага вздуется. Подают на этом же блюде.

№ 276. Форшмак, запеченный на сковороде. Эта некогда популярная закуска, само название которой означает «вступление к еде», почти исчезла из нашего быта.

Вареную или жареную говядину, филе соленой сельди, холодный вареный картофель промалывают на мясорубке вместе с сырым луком. В эту массу добавляют сметану, сырые яйца, молотый перец, соль (если надо) и хорошо вымешивают. Порционные сковороды смазывают маслом, посыпают молотыми пшеничными сухарями, укладывают подготовленную массу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Подают горячим на этой же сковороде.

На 4 порции: говядина вареная 300 (сырая 700), сельдь (филе) 100, картофель 400, сметана 150, яйца 2 шт., масло сливочное 50, сухари, сыр.

№ 277. Форшмак, запеченный в булочке. Из небольшой булочки удаляют мякиш (его используют для приготовления сухарей), углубление смачивают сливками или молоком, заполняют массой для форшмака, посыпают тертым сыром и запекают. Так же запекают форшмак в калаче или на ржаном хлебе. В последнем случае из ржаного хлеба вырезают ромбики или прямоугольники, по краям делают надрезы, обжаривают на масле, удаляют середину так, чтобы получилась лодочка, и заполняют ее массой для форшмака.

№ 278. Грибы в сметане. Свежие грибы зачищают, моют, нарезают ломтиками, обжаривают, кладут в глиняный горшочек, заливают сметаной и тушат или запекают в духовке.

Глава пятая. Крупы и бобовые

Зерновые культуры издавна преобладали в сельскохозяйственном производстве России, это и определило исключительную роль в нашей кухне не только хлеба и мучных изделий, но и крупяных блюд. Каша стала повсюду любимым блюдом, предметом особого почитания, принадлежностью ритуальных и обрядовых действ. Она сопровождала русского человека от рождения до самой могилы.

Гости одаривали новорожденного на обрядовую «бабину кашу». Эту кашу, очень крутую, из пшена или гречневой крупы, приносила повивальная бабка и угощала ею гостей, взамен получая подарки. А отца новорожденного в шутку кормила пересоленной, переперченной или подгорелой кашей, чтобы напомнить ему, как несладко было матери ребенка при родах.

Кашу варили при заключении мирного договора. Арабский путешественник Ибн Фадлан (XI в.) писал, что у руссов есть обычай — вожди враждовавших племен в знак примирения варили вместе кашу и съедали ее в присутствии дружин. Отсюда и пошла поговорка: «С ним каши не сваришь», т. е. не договоришься.

Каша была обрядовым блюдом на свадьбах. И свадебный пир называли «кашей». Жених должен был сварить обрядовую кашу в доме отца невесты. Обычай этот соблюдался строго. Так, из летописей известно, что Александр Невский венчался в 1239 г. в Торопце и варил там свадебную кашу, а вернувшись в Новгород, сварил ее и там. Великий князь Владимирский и Московский Дмитрий Иванович, нареченный Донским, счел ниже своего достоинства ехать к менее знатному отцу невесты в Нижний Новгород, а нижегородский князь не мог нарушить обычай и ехать «на кашу» в Москву. После долгих споров сваты нашли выход: «кашу» справили на полпути между Москвой и Нижним Новгородом — в Коломне.

Варили особую сладкую кашу и в Новый год, и в рождественский сочельник. Не обходились без поминальной каши-кутьи и похороны, и тризны.

Крупы

Каши варили из обрушенных целых и дробленых зерен ржи, пшеницы, ячменя, овса, проса (пшено). На Руси до XVIII в. возделывали древний вид пшеницы — полбу, используя ее для варки каш.

Летописи засвидетельствовали использование в Древней Руси четырех злаков: пшеницы, ячменя, проса и ржи. Первые три восходят еще к эпохе палеолита. Конечно, использовали их и для приготовления каш — простейших крупяных блюд. Так, Феодосии Печерский писал: «Да сварivши пшеницу и смесив с медом, представивши на трапезе братии». А византийский писатель и политический деятель Псевдо-Маврикий (VI в.) сообщал, что просо было некогда основной пищей древних славян.

В столе богатых людей уже в XVI в. стал появляться рис — пшено сарацинское. Кроме этого названия встречается в источниках XVI–XVII вв. слово «брынцы» («куря под брынцем с шафраном», «пироги подовые с брынцем да с хворосты» — «Книги во весь год в стол ествы подавать»). Слово «брынец» происходит от персидского «бюриндж». Очевидно, существовало два названия риса в зависимости от того, откуда он привезен.

Для варки каш использовали не только крупы из целых и дробленых злаков, но и муку из них. Очень давно применялась и гидротермическая обработка (по современной терминологии) овса. Из него делали толокно, блюда из которого считаются древнейшими славянскими кушаньями. Для получения толокна овес парили, высушивали и толкли. После такой обработки в крупе возрастает содержание растворимых легкоусвояемых веществ и ее можно есть без дополнительной тепловой обработки, разводя водой или молоком. В толокне содержится сахара больше, чем в овсяной крупе, оно имеет сладковатый вкус и используется для приготовления сладких блюд (толокно с ягодами).

Из недозрелого зерна делали зеленую крупу. Зеленая каша готовилась в голодные периоды, когда кончались в доме запасы, а овощи и рожь еще не поспели. Незрелые зерна ржи сушили, мололи и варили из полученной муки кашу. Безусловно, появилась зеленая каша в крестьянском быту из-за нехватки продуктов, но, очевидно, она полюбилась за нежный и своеобразный вкус, а затем вошла в арсенал блюд профессиональной кулинарии. Уже *В. Левшин* пишет о том, что такую кашу подавали с растопленным коровьим маслом, и включает ее в перечень обычных русских блюд. Готовили зеленую

кашу и в богатых домах, даже в XIX в. Вот как описывается она у *Е. Молоховец:* «Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозреет, сжать снопы, опустить колосья в кипяток на несколько минут, потом высушить их в печи, смолоть, как каждую крупу, и варить на воде или на молоке, положив соль и масло».

Крупы использовались для приготовления каш, супов, начинок для пирогов и пирожков, колбас с кашей, караваев, блинов и других кулинарных изделий (крупеников, запеканок). Наряду с крупами из зерновых культур готовили каши из бобовых (в целом виде и из гороховой муки). Четкого разграничения между крупами и мукой не было: каши варили как из круп, так и из крупяной муки.

Гречневая крупа появилась в России много раньше, чем в других странах, и каши из нее удивляли иностранцев, посещавших нашу страну. Спутник патриарха Макария П. Алеппский, путешествовавший по России в XVII в., оставил интересные записи о крупяных культурах Московии: «Пятый посев — мазари (род гороха), его варят взамен чечевицы… седьмой посев — хришка (греча), плод подобен зерну проса, но он белый и мягкий и идет в начинку взамен риса, которого они не любят»; «есть у них бобы фиолетовые и белые по цене фунта 3 коп.»; «чечевицу и овечий горох можно найти разве в доме франков по цене дороже перца».

Этот отрывок требует пояснения. Действительно, маш (фасоль золотистая, овечий горох), столь популярный на Востоке, русские не знали. Что же касается чечевицы, то тут произошла явная ошибка. Дело в том, что чечевица широко использовалась на Руси еще в XIII–XIV вв. Широко использовали ее монахи Киево-Печерской лавры (Феодосии Печерский), но спутники Макария, очевидно, знали мелкозернистую чечевицу, а наша тарельчатая (крупнозернистая) была им, вероятно, непривычна.

Восточные гости, конечно, хорошо знали «царьградские рожки» — бобы со сладкими сочными плодами. На Руси их знали и называли просто «рожками», но они были изысканным лакомством. Поэтому внимание гостей привлекли так называемые «русские бобы» с крупными черными (фиолетовыми) и белыми плодами. Впоследствии в России их оттеснила фасоль, блюда из которой по вкусу похожи на кушанья из древних бобов, поэтому быстро вошли в наш быт.

Новые виды круп

Толокно домашнего приготовления почти вышло из употребления, но взамен пришли новые виды круп.

Крупа гречневая быстроразваривающаяся

На промышленных предприятиях гречневую крупу подвергают гидротермической обработке: ее пропаривают и сушат. Такая крупа темнее обычной. Варят ее так же, как обычно, но в течение 20–30 мин.

Геркулес (Овсяные хлопья)

На промышленных предприятиях овсяную крупу пропаривают, расплющивают при помощи вальцов и высушивают. Полученная крупа хорошо и быстро разваривается. На 1 кг крупы «Геркулес» берут жидкости для вязкой каши 3,7 л, а для жидкой — 5,7 л.

Овсяные плющеные крупы

Кроме «Геркулеса», вырабатывают плющеные крупы — целые обрушенные зерна овса пропаривают, расплющивают и высушивают.

Воздушные крупы

Из кукурузы и риса готовят взорванные или воздушные крупы: зерна пропаривают в котлах под давлением до 10 атм, а затем давление резко снижают и зерна увеличиваются в объеме в несколько раз.

Саго

Когда-то саго вырабатывали из крахмальной сердцевины саговой пальмы. Крупу эту привозили в Россию из-за границы, и она была очень дорога. Теперь ее делают из оклейстеризованного

крахмала. На 1 кг саго берут для рассыпчатой каши 2,25 л жидкости, а для вязкой — 3,25 л. Саго засыпают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и, когда жидкость впитается, нагрев уменьшают, на поверхность саго кладут крышку (размером немного меньше кастрюли) и распаривают его до тех пор, пока зерна станут прозрачными.

Каши в столе русских людей

Слово «каша» в русской народной кухне имеет совершенно определенное значение: блюдо из сваренных круп или муки (крупяной, пшеничной, гороховой). Каши готовили на воде, коровьем молоке, на сыворотке от сбивания масла (пахта), на сыворотке от приготовления творога (юражка).

Обратимся к источникам. В «Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова» упомянуты: куря в каше, каша с курем (несколько раз), каша, бок жареный с кашей, кашки, кашка с рыбою, курица в каше. В столовых обиходниках Ново-Троицкого и Иосифо-Волоколамского монастырей перечисляются следующие виды каш: гречневая и пшенная крутая с маслом или сыром, соковая, на ухе, молочная, каши с кусками (семги, сигов), с пупками налима или другой рыбы (с молоками, печенью), с головизной, с вандышами (корюшкой, мелкой рыбой). В «Росписи царским кушаньям» приводятся рецептуры крупяных блюд: «В кашу в молочную 3 чумича круп гречневых, да в кашу же и в молоко топленое полведра молока пресного, 5 яиц». В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» названы: каша путныя, каши, кашки — белорыбица, судачья, стерляжья свежая, белужья свежая, осетря. Автор «Домостроя» (по списку Н. М. Коншина) называет кашу гречневую, ячную и иную, толокно. Эти материалы дают представление о крупяных блюдах старинной русской кухни.

Каши варили крутые, вязкие (размазни) и жидкие (кашки, кашицы). В. *Левшин* приводит такое описание: «Из гречневых мелких круп кашица жидкая заваривается на воде с луковицами, целиком положенными, приправляется солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. Можно класть в нее и корней пастернаку». А кашица пшенная с грибами «заваривается на воде с сухими белыми грибами, засыпается просеянными крупами, а приправляется солью и лимонным соком». Кашицы рыбные В. Левшин относит к супам: «Кашицы. Белужьей или осетрей засоленой тешки нарезать небольшими кусочками, накрошить луку и приставить вариться с водою. После засыпать немного гречневыми крупами». Или кашица с хрящами: «оная варится тем же образом, как и с тешкою, но вместо оной кладут хрящи и жабры из головизны осетрей и белужьей. Впрочем, варят кашицу с вялою всякою и провесною рыбою. Еще на ухе, вываренной из мелкой свежей рыбы».

В «Росписи…» упоминается кур в каше и каша с курем. Курица в кашице — это жидкая кашица с курицей, на курином бульоне. В. Левшин специально предупреждает, что, готовя ее,

«должно остерегаться, клавши крупы, чтобы не перегустить и из кашицы не сделать размазню». Крутые каши использовали как гарнир (по современной технологии — каша с курицей) и для начинки (бок жареный с кашей).

Варка каш

Консистенция каш и, следовательно, необходимое количество жидкости определяется способностью крахмала разных круп поглощать воду и набухать при варке. Разумеется, в XVI–XVII вв. соотношение крупы и жидкости было такое же, как и теперь (табл. 2).

Крупы	Количество жидкости (частей на 1 часть крупы)		
	Крутая каша	Размазня	Кашица
Гречневая	1,5	3—3,2	6—7
Пшенная	1,8	3—3,2	5—6
Ячневая	2,5	3,7—4	5—6
Овсяная	–	3,2—4	5—6
Пшеничная (полбяная)	2	3,5—4	5—6

Каши крутые получались особенно вкусными при варке их в русской печи. В горшок наливали воды, клали соль, нагревали до кипения, всыпали крупу, а когда крупа набухала, то горшок закрывали крышкой, переворачивали кверху дном и давали каше упреть. Затем горшок вынимали, оборачивали его мокрой тканью и вываливали кашу на блюдо. К каше подавали масло, молоко, в посты — молочко (сок) маковое или конопляное. В богатых домах и семьях рыбаков в кашу иногда добавляли икру частиковых рыб (щук, судаков, лещей и др.).

Подача рассыпчатых (крутых) каш

Любую рассыпчатую кашу можно подавать, полив маслом. Отдельно можно подать к ней кипяченое молоко или кисломолочные продукты. Кроме того, существует много способов подачи этого популярного блюда.

№ 279. Каша с луком и жиром. Репчатый лук мелко шинкуют, обжаривают с жиром и кладут сверху на кашу.

Каша 150, лук 25, жир 15.

№ 280. Каша с луком и шпиком. Шпик нарезают мелкими кубиками, обжаривают до тех пор, пока из него вытопится примерно половина жира, добавляют шинкованный лук и обжаривают все вместе.

Каша 150, лук 20, шпик 25.

№ 281. Каша с яйцом. Яйцо варят вкрутую, мелко шинкуют и смешивают с кашей, заправленной маслом.

Каша 150, яйцо 1 шт., масло 15.

№ 282. Каша с мозгами. Мозги замачивают, снимают пленку, варят в воде с добавлением соли и нескольких капель уксуса или лимонной кислоты, вынимают, нарезают кусочками, обжаривают с луком и смешивают с рассыпчатой кашей.

№ 283. Каша с печенкой. Печень зачищают, нарезают мелкими кусочками, обжаривают с луком и смешивают с кашей.

Иначе: печень нарезают ломтиками, обжаривают с луком и морковью, добавляют немного воды, тушат, затем промалывают на мясорубке и смешивают с кашей.

Каша 150, печень 60, лук 50, масло, маргарин 30.

Подача вязких каш

Вязкие каши варят на воде, молоке или на воде с молоком. Если кашу варят на воде с молоком, то крупу вначале всыпают в кипящую подсоленную воду, варят до тех пор, пока крупа набухнет, а затем добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Манная крупа очень быстро набухает. Поэтому ее всыпают в кипящую жидкость при непрерывном помешивании и варят около 20 мин, продолжая помешивать.

№ 284. Каша вязкая с маслом. Подают кашу с кусочком сливочного масла. Иногда ее посыпают сахаром.

Каша 200, масло 20.

№ 285. Каша пшенная с тыквой. Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кусочками, кладут в кипящее молоко или воду, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем всыпают перебранное и промытое пшено и варят кашу до готовности.

Пшено 100, тыква (мякоть) 200, молоко 200, соль, сахар.

№ 286. Каша с черносливом. Чернослив промывают, варят в воде, дают ему набухнуть и отвар сливают. В этот отвар доливают воды, кладут соль, сахар, доводят до кипения, всыпают крупу и варят вязкую кашу. При подаче ее заправляют маслом и кладут чернослив.

Крупа (пшено, пшеничная, рис, овсяные хлопья) 80, вода 250, сахар, чернослив 50–60.

№ 286. Каша с морковью. Морковь очищают, мелко нарезают, добавляют масло и, помешивая, прогревают 10–15 мин (пассеруют). Затем добавляют горячую воду, молоко, соль, сахар, доводят до кипения, всыпают подготовленную крупу и варят

вязкую кашу.

Крупа (овсяная, пшеничная, пшено) 100, масло или маргарин 20, вода 150, молоко 150.

Подача жидких каш

Жидкие каши варят обычно на молоке или на молоке с водой и подают с маслом, с маслом и сахаром, вареньем, джемом, медом.

Каша жидкая 200, масло 20 или сахар 10.

Забытые виды каш

Конечно, в столе московских государей и феодальной знати каша не играла такой роли, как в столе простого народа. Стол патриархов был ближе к народным традициям, поэтому в нем каши играли большую роль. Так, в перечне блюд патриарха Адриана названы каши яшная (ячневая), кашка крутая на сковороде, кашки рыбные (семужная, сне-тошная — со снетками с сырью, овсяная со снетками), молочные каши (молочная с пшеном сарацинским, молочная с маслом, кашка молочная), хлебанная (полужидкая похлебка), на соке (маковом, конопляном), на рыбных отварах. Встречаются и совершенно необычные для нас сочетания продуктов: кашка с огурцами, снетошная с огурцами, яшная с огурцами. Важное место в патриаршем столе играли кутьи: пшеничная с винными ягодами, изюмом и медом. Есть в этом перечне и каша зеленая.

Многие из забытых каш и в наши дни представляют интерес.

№ 288. Кашка рыбная. Из рыбных отходов (голов, кожи, костей, плавников) варят рыбный бульон. Его процеживают, добавляют соль, специи и варят в нем куски разделанной рыбы. Рыбу вынимают, а на оставшемся бульоне варят жидкую кашу. В кашу добавляют мелко нарезанную измельченную рыбу и доводят до кипения; Целесообразность сочетания круп с рыбой, мясом, птицей обусловлена тем, что при этом повышается биологическая ценность белков.

Крупа перловая 200, вода 850, рыба мякоть 500. Выход каши 1,2 кг.

№ 289. Каша юражная. Крупу перебирают, промывают, заливают водой и кипятят. Затем воду сливают, заливают крупу сывороткой и варят любую кашу.

№ 290. Каша гречневая пуховая. Теперь совершенно забыт способ варить пуховую кашу, который широко использовался еще в прошлом веке. Гречневую мелкую сечку перетирают с сырыми яйцами, кладут тонким слоем на большое блюдо, высушивают, протирают через дуршлаг. По мере надобности эту крупу варят на молоке с добавлением масла и небольшого количества соли, охлаждают, протирают через дуршлаг или крупную терку прямо на блюдо в виде горки, прогревают в духовке и подают с молоком или сливками. Это типичный пример получения круп повышенной биологической ценности, как теперь говорят.

Крупа гречневая мелкая 500, яйца 3 шт., молоко 1–1,2 л, масло 30.

№ 291. Каша манная на клюквенном соке. Клюкву толкут,

отжимают сок, выжимки заливают водой, кипятят и отвар процеживают. Отжатый сок и отвар соединяют, добавляют сахар, доводят до кипения, всыпают манную крупу и заваривают кашу, непрерывно мешая.

Клюква 400, отвар и сок 1 л, крупа манная 200, сахар 100.

Изделия из каш

Из каш готовили различные изделия: оладьи, запеканки, караваи или пудинги, клецки и галушки, гречаники и др. Многие дошли до наших дней, некоторые забыты, **а**. другие готовят теперь очень редко.

Современные изделия из каш

Для приготовления различных кулинарных изделий используют вязкие и рассыпчатые каши, которые варят, как обычно.

№ 292. Запеканка со свежими плодами. Варят вязкую манную, рисовую или пшенную кашу на молоке с водой. Охлаждают ее, добавляют яйца, сахар, растопленное масло, перемешивают, на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную кашу (половину всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками (яблоки и груши без кожицы и семенных гнезд; сливы, абрикосы без косточек). Плоды покрывают слоем оставшейся каши. Поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают со сладким соусом.

Крупа 150, вода 200, молоко 300, сахар, соль, яйцо 1 шт., плоды 150, масло 15, сухари 15, сметана 10.

№ 293. Запеканки крупяные. Варят вязкую кашу, охлаждают ее до 60–70 ˚С, добавляют сырые яйца, подготовленный изюм или чернослив, или ошпаренный и нарезанный урюк, или коринку и перемешивают. Массу кладут на противни, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность выравнивают, смазывают смесью яиц со сметаной и запекают. Перед подачей режут на порции и поливают сметаной или растопленным маслом, или вареньем, или сладкими соусами.

Рис, манная крупа, пшено или пшеничка 150, вода 200, молоко 300, сахар, соль, яйцо 1 шт., изюм, коринка и т. п. 30–40, масло 5, сухари, сметана. Для подачи: сметана, масло, варенье, соус сладкий.

№ 294. Запеканка с творогом. Варят вязкую рисовую или пшеничную кашу на молоке с водой или на воде. Добавляют в нее изюм (можно его и не добавлять). Творог протирают. В кашу, охлажденную до 60–70 ˚С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром сырые яйца, ванилин (не обязательно), масло и все хорошо перемешивают. Из этой массы делают запеканку, как

описано выше.

Крупа рисовая или пшенная 150, вода 300, творог 150, яйца 2 шт., сахар 50, масло 15–20, сухари, сметана (для смазывания).

№ 295. Запеканка с тыквой или морковью. Варят вязкую кашу с тыквой или морковью. Охлаждают ее, добавляют яйца, сахар, растопленное масло, перемешивают и делают запеканку.

Крупа рисовая, пшено 200, молоко 225–250 (или смесь молока с водой, или вода), тыква (мякоть) или морковь 200–300, яйцо 1 шт.

№ 296. Пудинг. Появилось это слово в русской кулинарии в XVII в., вошло в быт в XIX в., но само изделие было известно очень давно под названием «каравай». Теперь крупяные пудинги готовят несколько иначе. Варят вязкую кашу из риса, пшена или манной крупы. Ее охлаждают до 60–70 °С, добавляют цукаты, изюм, коринку, растертые с сахаром желтки сырых яиц, растопленное масло и, осторожно перемешивая, вводят взбитые в густую пену яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанные маслом и посыпанные сухарями глубокие сковороды или формы, поверхность смазывают смесью яиц со сметаной и выпекают **в** духовке.

Крупа рисовая, манная, пшено 200, молоко 400, вода 150, сахар 60, яйца 2–3 шт., масло сливочное 40–50, изюм, цукаты.

№ 297. Котлеты, биточки крупяные. Варят густую вязкую кашу из любой крупы (из 1 кг крупы должно получиться 3,5 кг каши). Кашу охлаждают до 60–70 °С, добавляют сырые яйца, перемешивают, формуют из нее котлеты или биточки, обваливают их в сухарях и жарят на сковородах с маслом.

Каша вязкая 1 кг, яйца 1–2 шт., сухари.

Старинные изделия из каш

Каши были не только одним из самых популярных блюд и бедноты, и богачей, из них готовили также ряд более сложных изделий, их использовали как начинку для пирогов, в профессиональной кулинарии кашами фаршировали рыбу (лещ, фаршированный гречневой кашей), птиц (кур), мясо (бараний бок с кашей).

№ 298. Сальник. *В. Левшин* описывает его приготовление так: «Изрубить баранью печенку, смешать оную с заваренною крутою кашею, мелко изрубленными яйцами, вгустую сваренными, прибавить рубленого луку, замесить на сметане или молоке. В черепню уложить и расправить бараний сальник, в него оную смесь, закрыть остатками сальника, запечь в печи, и, когда

поспеет, выпрокинув на блюдо, подавать».

На сальник весом 0,6 кг: крупа гречневая или пшено 120, молоко 150, вода 100, печенка 250, яйца 2 шт., сухари 10, сметана 50, сальник 200 (по размеру сковороды).

№ 299. Крупеник. Массу для крупеника готовят так же, но вместо печенки берут творог. Форму или сковороду смазывают маслом, посыпают сухарями, заполняют подготовленной массой, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовке.

На крупеник весом 0,6 кг: крупа гречневая или пшено 120–150, молоко 150, вода 100, творог 250, сметана 20, масло топленое 20, сухари 15.

№ 300. Няня. Баранью голову и ножки зачищают, кладут в горшок или другую посуду, заливают водой, закрывают плотно крышкой и варят в печи или духовке 2–3 часа. Мясо с костей снимают и мелко рубят. На оставшемся бульоне варят очень крутую кашу (если бульона мало, добавляют воду).

Кашу, отобранное с костей мясо, рубленый мозг, топленое масло смешивают и этой массой набивают хорошо вымытый бараний сычуг. Нафаршированный сычуг зашивают, кладут в горшок, закрывают крышкой и ставят в печь, чтобы он хорошо упарился. Можно в горшок подлить немного воды.

№ 301. Каша гречневая червячками. Варят крутую гречневую кашу, толкут ее в миске и протирают через решето. Получившиеся червячки насыпают на блюдо горкой и подают с молоком.

№ 302. Каша пшенная червячками. Заваривают на молоке крутую пшенную кашу. Когда каша остынет, добавляют сырые яйца, сливки, кладут в горшок, ставят в печь. Затем кашу протирают через решето и подают с молоком.

Блюда из бобовых

Горох, чечевица

Очевидно, среди бобовых культур в питании русских людей допетровской Руси основную роль играли горох и чечевица (сочевица). О широком использовании чечевицы сообщается в житие преподобного Феодосия Печерского. Автор «Домостроя» советует на год припасать «всякие запасы и ячмень и солоду, гороху», чтобы всегда можно было приготовить «и всякие каши, и лапши гороховые, и цижоной горох, и зобанец, и кундупци». В руководстве о содержании огорода говорится об управлении летом «стручьев».

Горох широко использовался в качестве начинки для пирогов и пирожков. Использовался он и для приготовления холодных закусок и горячих вторых блюд. Характерной особенностью использования гороха было приготовление гороховой муки и горохового пюре.

В «Росписи царским кушаньям» упоминается «горох чадский», т. е. обыкновенный, сваренный для людей (чадь) без особых затей (*Срезневский И. И., 1903)*. Горох-зобанец получил свое название от слова «зоб» — оболочка, так как при, варке оболочка (зоб) лопается и отделяется. При перетирании эта оболочка отделяется (горох цижоный).

№ 303. Горох колодкой. Лущеный горох разваривают полностью, откидывают на решето, протирают, укладывают горкой, ложкой наносят украшения, сверху делают углубление и наливают в него постное масло или постное масло с обжаренным луком.

№ 304. Горох вареный горячий. Горох варят, протирают вместе с отваром, добавляют лук, соль, перец, наливают в миску, ставец или тарелку и сверху кладут мелкие сухарики из хлеба, обжаренного на масле растительном.

№ 305. Горох зеленый. Использовали не стручки с оболочкой, а вышелушенные зеленые зерна. Если они стали уже твердыми, то их предварительно отваривали, зеленые зерна обжаривали на масле с добавлением мелко нарезанной петрушки (корней) и зелени укропа, различных трав. Добавляли лук, соль, перец, слегка обжаривали все вместе, добавляли молока (в пост — макового) и доводили до кипения.

№ 306. Горох с тешкою. Горох разваривают, протирают через сито, поливая отваром. В протертый горох добавляют

шинкованный лук, нарезанную тешку малосольной или копченой рыбы и варят все вместе. Блюдо должно быть полужидким. Его заправляют перцем, сверху кладут мелкие сухарики, обжаренные на масле, посыпают зеленью.

№ 307. Кисель гороховый. Гороховую муку заливают постепенно горячей водой, непрерывно мешая ложкой, и при слабом нагреве кипятят, пока кисель загустеет. Затем добавляют соль, перемешивают, разливают в тарелки и охлаждают. Перед подачей поливают маслом.

№ 308. Лапша гороховая. Лапша из гороховой и чечевичной муки используется в кухнях многих народов. Распространена была гороховая мука и на Руси.

В посуду или на стол насыпают муку, выпускают яйца, добавляют соль и, подливая воду или молоко, замешивают тесто, раскатывают в пласт и нарезают лапшу.

Мука гороховая 400–500, вода или молоко 100–150, яйца 2–3 шт.

Чечевицу используют так же, как горох. Это одна из древнейших бобовых культур, известных человеку. Особенно широко используется крупносеменная, или тарельчатая, чечевица. Что касается другой древнейшей культуры — бобов, то они некогда были очень распространены и даже получили название «русские бобы», но постепенно их роль снижалась, и теперь они уступили место гороху, чечевице и фасоли.

№ 309. Бобовые отварные. Кроме лущеного гороха, все бобовые разваривaются медленно. Поэтому их перед варкой замачивают в холодной воде в течение 5–8 часов. Затем заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении: чечевицу — 45–60 мин, горох — 60–90 мин, фасоль — 1–2 часа. Для улучшения вкуса при варке добавляют петрушку, сельдерей, нарезанные кубиками. Солят в конце варки. Воды берут в 2,5 раза больше, чем бобовых. Когда бобовые сварятся, их оставляют в горячем отваре на 15–20 мин, затем отвар сливают, а бобовые подают с жиром, луком, обжаренным в жире, копченой грудинкой (грудинку нарезают мелкими кубиками, добавляют шинкованный лук и слегка обжаривают).

Бобовые (фасоль, горох, чечевица) 485, масса вареных бобовых 1000.

№ 310. Пюре из бобовых. Фасоль, чечевицу или горох варят, как описано выше, отвар сливают, а бобовые протирают и заправляют маслом, жиром, луком, обжаренным с жиром, копченой грудинкой или корейкой, обжаренной с луком и жиром.

Современные блюда из бобовых

Ассортимент блюд из бобовых и способы их приготовления изменились мало. Конечно, фасоль в допетровской Руси не знали. В Россию она проникла разными путями: в конце XVI в. через Архангельск, в XVII в. через Англию, в XIX в. через Балканы. Еще при Петре I ее разводили лишь как декоративное растение. До середины XVIII в. она оставалась декоративной садовой и частично овощной культурой. Лишь в середине XVIII в. появились небольшие посевы в полевых условиях. Более широкое распространение фасоль получила в эпоху Елизаветы Петровны, но как полевая культура она стала культивироваться при Екатерине II в юго-западных губерниях, куда она пришла из Польши. Продвижению ее на восток вплоть до берегов Волги способствовали деятели Вольного экономического общества. Долго фасоль носила название «турецких бобов». Объясняется такое название тем, что продвижение ее на восток началось из Грузии, куда она попала из Турции. До реформы 1861 г. фасоль не выходит за пределы помещичьих хозяйств, и в конце XIX в. удельный вес ее в зерновом хозяйстве России был не более 0,02 %. Затем он начал быстро расти, и к 1914 г. производство товарной фасоли возросло в 15 раз. Несмотря на это, фасоль долго оставалась культурой помещичьих хозяйств и в крестьянский быт проникала медленно. Только в первой половине нашего века она прочно вошла в быт.

№ 311. Бобовые с копченой грудинкой. Грудинку или другие копчености варят, охлаждают, нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко нарезанный лук и обжаривают вместе. Затем добавляют соус томатный или красный (см. главу «Соусы»), кипятят 10–15 мин, смешивают с отварными бобовыми, добавляют растертый с солью чеснок.

Отварные бобовые 300, грудинка копченая 50, лук 50–60, соус 50—100, чеснок.

№ 312. Бобовые в соусе. Отварные бобовые смешивают с соусом (красным, томатным, молочным, сметанным) и, помешивая, прогревают. Можно добавлять мелко нарезанный и обжаренный шпик.

Глава шестая. Супы

Вероятно, нет народа на нашей планете, в питании которого супы играли бы такую важную роль, как у русских людей. В крестьянских семьях жидкое горячее блюдо часто было основным, а иногда и единственным не только в обед, но также и в завтрак, и в ужин. Даже когда на скудном крестьянском столе появлялось мясо, его варили в щах, ели вначале жидкость, а потом уже мясо. Несмотря на это, слова «суп» в нашем языке не было, оно пришло к нам в конце XVIII — начале XIX в. из немецкого языка.

Многие старинные супы теперь совсем забыты. Среди супов аристократической кухни феодальной Руси упоминается тавранчук. Толковые словари русского языка *(Даль В. И., Срезневский И. И. и др.)* поясняют, что это — рыбное жидкое блюдо из осетровой рыбы. Название «тавранчук» явно тюркского происхождения. Однако тюркоязычные народы рыбных супов не знали. Слово «тавранчук» расщепляется на «тавран» и «чук». «Чук» — это суффикс, глагол же «тагран» (тавран) означает разрезать, а блюдо «тавранчук» — похлебка из баранины, нарезанной кусками. В русском столе появилась постная похлебка из осетровой рыбы, нарезанной кусками, но сохранилась и мясная похлебка «таран-чук» из баранины, нарезанной кусками. В XVII в. это название исчезает и заменяется словом «ушное» для мясного супа, но еще сохраняется за рыбным блюдом.

№ 313. Ушное. Баранью грудинку или реберные части нарубают на куски, варят на воде с луком, морковью или репой, нарезанными дольками, солят и заправляют небольшим количеством поджаренной (пассерованной) муки.

На 2 порции: баранина 400, морковь 60, репа 60, вода 800, мука 10, соль.

№ 314. Тавранчук. Осетровую рыбу ошпаривают, зачищают жучки, разделяют на звенья, режут на куски по 2–3 на порцию, кладут их в горшок или кастрюлю, добавляют лук, перец горошком и варят, снимая пену.

На 2 порции: рыба (нетто) осетровая 500, лук 20–30, вода 800, перец, соль.

В источниках **XVI–XVII** вв. не удалось найти общего собирательного термина, равнозначного современному слову «супы». Позднее В. *Левшин* употребляет слово «похлебки» для обозначения второй традиционной подачи русского стола (после холодных закусок). Иногда в таком же смысле употреблялось слово «ушное». Например, в руководстве по поведению за столом «Юности честное зерцало» советуется не дуть на ушное, чтобы не

брызгать на стол. Однако даже в XVII в. сохранилось слово «ушное» для обозначения совершенно определенного блюда — похлебки (супа) из нарубленной кусками баранины с луком, морковью и репой.

Окрошку и ботвинью относили не к супам, а к холодным блюдам и обозначали этими словами закуски из огурцов, зеленого лука, иногда соленых слив и мяса, птицы (окрошка) или рыбы (ботвинья), а заправленный квас подавали отдельно. Не упоминаются в перечнях блюд аристократии-ческой кухни того времени и примитивные похлебки с ре пой, горохом, крупами, но это не дает основания считать, что их не было в столе простого народа.

Таким образом, основными группами супов русской кухни допетровской эпохи можно считать следующие: щи (позднее борщи), ухи, кальи (позднее рассольники), различные простые похлебки с крупами, горохом, лапшой (которая часто упоминается в качестве жидкого блюда) и тавранчук.

Конечно, по тому, сколько раз названо то или иное блюдо в «Книгах во весь год…», нельзя судить с полной достоверностью о его популярности, но все же некоторое представление об ассортименте супов стола знатных людей оно дает. Так, ухи названы 103 раза, щи — 15, кальи — 17, тавранчук — 5, ушное и ботвинья — по 1 разу. Безусловно, соотношение супов в столе простого горожанина и тем более крестьянина было иное: основным жидким блюдом в их столе были щи.

Любопытен состав ух: в 73 случаях из 103 названы ухи рыбные, 12 раз — курячьи и в 18 случаях трудно установить, о каких ухах идет речь. Таким образом, рыбьи ухи составляют около 70 %, т. е. примерно столько же, сколько постных дней в году (68–70 %). Соотношение по видам рыб, использовавшихся для приготовления ух, выглядит примерно так: уха из осетровых рыб — 10 %, из прочих рыб — 90 %. Обусловлено это соотношение, скорее всего, не дороговизной осетровых рыб, а тем, что навар из окуней, пескарей, карасей и другой чешучайтой рыбы получается вкуснее, так как в нем содержится больше экстрактивных веществ. Что же касается видов частиковых рыб, использовавшихся для варки ухи, то они располагаются в следующем порядке: караси (12 %), окуни и щуки (по 11 %), лещи (10 %), судаки и налимы (мни) (по 4 %) и т. д.

Ухи

Многочисленную группу супов старинной русской кухни составляли ухи. Название их восходит к санскритскому слову, означавшему «отвар», «жижу». В этом смысле слова «ушка», «юшка» употребляются и теперь на Украине и в некоторых районах России. В большинстве случаев ухами называли горячие супы, но иногда подавали их и холодными. Так, в «Книгах во весь год в стол ествы подавать» есть 1 выражение «ухи рядовые горячие» и упоминается уха «окуневая застуженая» и ухи назимые. Ухой называли не всякие супы на бульонах, а только рыбные и куриные (рис. 11).

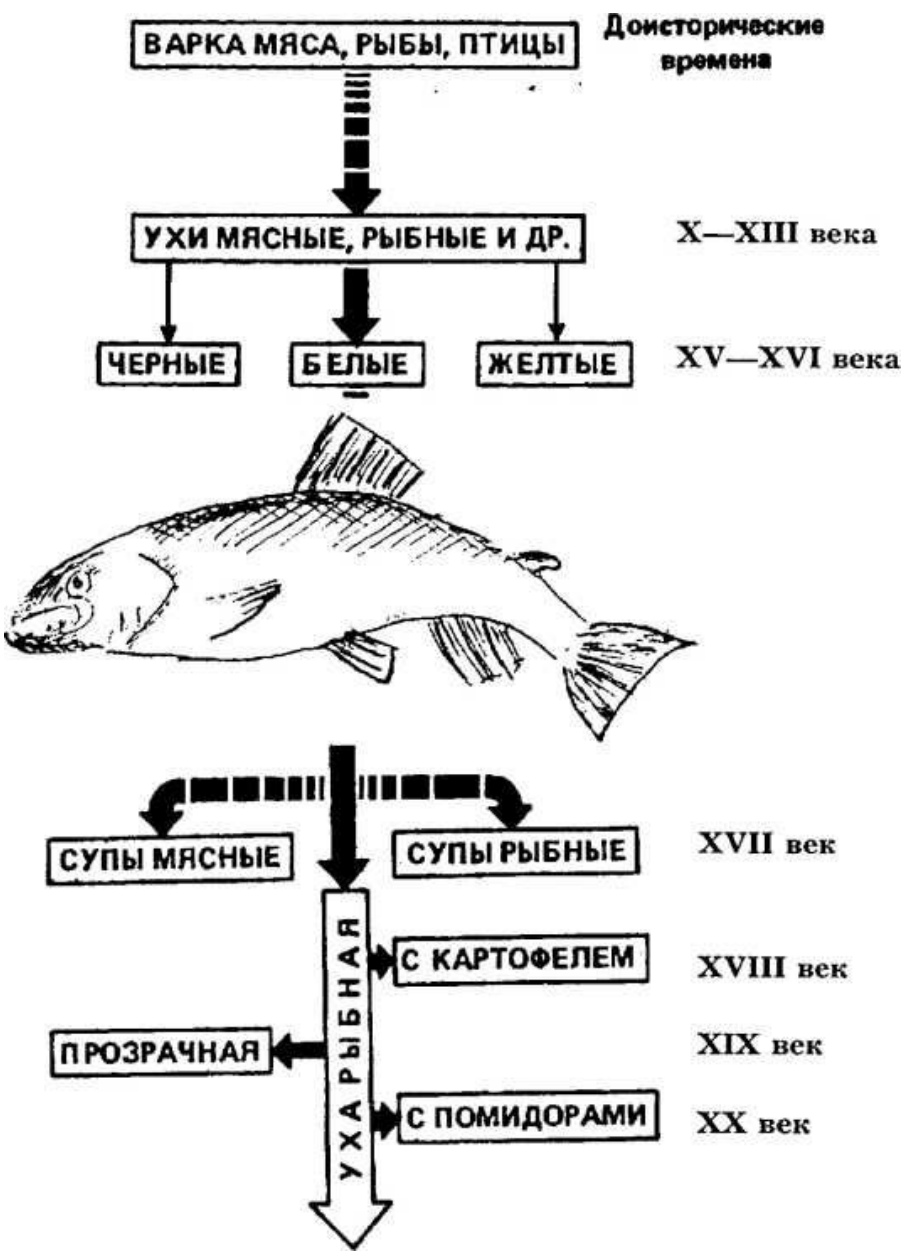


Рис. 11. «Родословная ухи»

Рыбные ухи готовили рядовые, т. е. с кусками рыбы и различными «гарнирами», как сказали бы теперь (тельным), толченцами-клецками, печенью и молоками налима, щипаные — с мелко накрошенной рыбой, раками). Варили их с добавлением перца и лука. Перец был обязательной приправой к ухе рыбной. Из рыбных ух только щучью варили трех видов: белую (с перцем), черную (с корицей, гвоздикой и перцем) и шафранную (желтую).

Так же готовили и куриную уху.

Белую куриную уху варили без круп, а черную и шафранную — с крупой — пшеном сарацинским (рисом). Конечно, уха с большим количеством пряностей могла украшать стол только очень богатых людей. Да и вообще куриная уха была достоянием только богатых людей, а простой народ мог варить рыбную рядовую уху из рыбы собственного улова.

Толченцы, с которыми готовили ухи рыбные, — это клецки из рубленой рыбы. Для этого готовили тельное, делали из него клецки и варили их в ухе. В отличие от этого уху с тельным готовили с кусками (кружками) тельного.

Варили уху из самых разнообразных рыб: щук, карасей, окуней, лещей, снетков, судака, линей, плотвы, стерляди и др. Интересно, что в отличие от других карасевую уху варили с крупами — пшеном русским (из проса) и лишь изредка с пшеном сарацинским (рисом). В «Росписи…», «Книгах во весь год…» есть прямое указание, что «промеж ух подают хлебные изделия: пироги, пирожки, карасики, караваи и др.».

Что касается рецептур ух в старинной русской кухне, то закладка продуктов была значительно больше современной, и поэтому далее приводятся рецептуры ух, приближенные к современным, но количество продуктов в них указано несколько меньше, чем это было в старину (особенно пряностей).

В рецептуру современной ухи входит картофель. Это совершенно естественно, и такая уха прочно вошла в наш быт. Однако наряду с этим не следует забывать и старинный вид ухи без картофеля. Эти рецептуры и приводятся ниже. Технология приготовления их изменена с учетом современных правил рациональной кулинарии: отходы используются для варки бульонов. Из голов крупной рыбы предварительно удаляют жабры.

№ 315. Уха (общие правила). В горшок или кастрюлю кладут икру, молоки и рыбу. Мелкую рыбу очищают от чешуи, потрошат и кладут целиком. Крупную разрезают на куски. Затем наливают бульон, добавляют перец, лавровый лист, доводят до кипения и варят 10–15 мин, снимая пену. Подают, посыпав зеленью петрушки или укропа.

На 2 порции: рыба разделанная 300–350, бульон рыбный 1000, морковь 20, петрушка (корень) 30, лук 100, специи, соль.

№ 316. Уха карасевая. Мелких карасей очищают, потрошат, заливают горячей водой, солят, добавляют перец, лавровый лист, доводят до кипения, варят около 5 мин. Осторожно вынимают их шумовкой, бульон процеживают, засыпают перебранное и промытое пшено или рис и варят до готовности. В тарелку кладут

сваренных карасей, заливают ухой и посыпают зеленью. В эту уху можно выжать сок лимона.

На 2 порции: караси разделанные 500, пшено 80—100. Для бульона: лук, морковь, петрушка, специи, вода 1000.

№ 317. Уха щучья черная. Щуку очищают, потрошат, промывают. Голову (без глаз и жабер), плавники заливают водой и варят бульон. Голову подают отдельно, посыпав чесноком. В бульон кладут овощи, перец, гвоздику, корицу, соль, доводят до кипения, дают настояться и процеживают. Затем в бульон кладут куски щуки и варят, снимая пену.

На 2 порции: щука 600, овощи для бульона; корица 1, гвоздика 5 шт., перец горошком 10 шт., вода 1000.

Теперь варят рыбную уху так же, как и в старину, только в нее стали класть картофель.

№ 318. Уха из налима. С налима снимают кожу, отделяют печень. Рыбу хорошо промывают, нарезают на куски, заливают горячей водой и варят с овощами, солью и специями, снимая пену и жир. Печень варят отдельно в подсоленной воде. Уху подают с куском рыбы и печени. При подаче посыпают зеленью. Отдельно подают ломтик лимона.

Бульон из отходов рыбы 400, налим и печень 100, лимон, зелень, овощи для бульона.

№ 319. Уха рыбацкая. Мелкую рыбу (ершей, плотву и др.) потрошат, промывают, добавляют к ней пищевые промытые отходы от другой рыбы, с которой варят уху, заливают водой, добавляют соль, лук, петрушку, морковь и варят бульон, снимая пену и жир. Бульон процеживают, кладут картофель, нарезанный дольками, или целые мелкие клубни, мелкие головки лука или разрезанные дольками крупные, куски рыбы и варят 25–30 мин, снимая пену и жир. За 10–15 мин до конца варки добавляют перец, лавровый лист и соль. После окончания варки в уху можно положить кусочек сливочного масла. Подают с зеленью и лимоном.

Бульон рыбный (уха) 400, рыба разная (судак, налим или другая) 200, лук репчатый 50, масло сливочное 5, зелень, лимон.

№ 320. Уха старинная куриная. Обычно уху готовили, отваривая курицу в воде с добавлением соли и перца (уха белая), или шафрана (желтая), или корицы, перца и гвоздики (черная). В бульоне иногда варили пшено сарацинское. Бульон варили более концентрированным, чем теперь. Ниже в рецептурах приводится количество кур по современным нормам и по старинным. В старину брали на одно блюдо (2 порции) 1 курицу. Теперь куры яйценосных пород имеют убойный вес 1,2–2,2 кг. В старинных кулинарных книгах приводится масса кур до трех фунтов, т. е.

1,2 кг. Можно считать, что убойный вес кур в XVI в. вряд ли превышал 1 кг. Норма пряностей в рецептурах не приводится. Их следует класть по вкусу. В старину их клали очень много. Рецептуры приведены на 2 порции (блюдо).

Тушку курицы обрабатывают, отрубают голову, лапки ниже пяточного сустава, кончики крылышек, вырезают потовую железу и хорошо промывают. Головы опаливают, отрубают клюв, удаляют глаза и промывают. Ножки ошпаривают, соскабливают роговые чешуйки и отрубают коготки. В старину на кухню поступали куры необработанные, поэтому их предварительно ощипывали, опаливали и потрошили. Потроха использовали для приготовления особых блюд.

Обработанные головы и лапки заливают холодной водой, варят около 1 часа и отвар сливают. Этим отваром заливают тушку курицы, добавляют лук, морковь, петрушку, доводят до кипения, солят, добавляют перец и варят при слабом кипении до готовности курицы. Тушку разрубают на куски (в старину рубили только пополам), куски курицы кладут в тарелки (миску, ставец или другую посуду) и заливают бульоном.

Курица 300–350 (раньше — 1 шт.), морковь 50, петрушка 15, лук 25, вода для бульона 1 л.

Для черной ухи в конце варки добавляли гвоздику и корицу.

Для шафранной ухи шафран заливают водкой, дают настояться и несколько капель настоя добавляют в уху.

Теперь не называют ухой супы на курином бульоне с крупой или без нее, но сами эти блюда сохранились почти без изменения, лишь пряностей в них стали класть меньше.

№ 321. Бульон из кур. Тушку курицы обрабатывают, промывают, заливают холодной водой, добавляют соль, лук, морковь, петрушку и варят, снимая пену и жир. Когда курица сварится, ее вынимают и разрубают на куски. Бульон процеживают и доводят до кипения. В тарелку кладут кусок вареной курицы, заливают бульоном и посыпают зеленью.

На 2 порции: курица 300, морковь 20, петрушка 15, лук 20, вода 1000.

№ 322. Бульон куриный с булочкой. Морковь и репу отваривают, нарезают мелкими кубиками, добавляют зеленый горошек, заливают молочным соусом и доводят до кипения. Берут 1–2 маленькие булочки (на порцию), срезают у них верх, удаляют мякиш, полученное углубление заполняют овощами в молочном соусе, смазывают маслом, посыпают тертым сыром и запекают. Эти булочки подают к куриному бульону.

Морковь 20, репа 20, зеленый горошек 20, соус молочный 50, сыр 10, масло 10, булочки массой по 50 г — 4 шт. (на 2 порции).

№ 323. Бульон куриный с рисом. Рис перебирают, промывают и варят. Вареный рис откидывают на дуршлаг, кладут в тарелку и заливают бульоном.

На 2 порции бульона берут 80 г риса.

№ 324. Бульон куриный с лапшой. Куриный бульон в старину не называли ухой, а говорили «куря в лапше» или «лапша с курей». Лапшу отваривают в подсоленной воде, откидывают, кладут в тарелку и заливают горячим бульоном. Можно варить лапшу в бульоне, но тогда он получится мутным.

На 2 порции берут 100 г лапши.

№ 325. Бульон куриный с блинчиками. Готовые выпеченные блинчики нарезают на полоски шириной 4–5 см, шинкуют, как лапшу, кладут в тарелку и заливают бульоном.

На 2 порции 200 г готовых блинчиков.

Щи

В перечнях блюд царского стола и высшего духовенства названы щи из квашеной капусты с яйцом; в «Книгах во весь год…» — щи кашневые (качневые), щи богатые с курой, щи богатые со сметаной; в «Росписи царским кушаньям» — щи с яйцом, со снетками, лытка ветчины в щах, щи с курицей и крупой гречневой, «шти» без уточнения; в «Домострое» щи названы как основное блюдо (в том числе и щи с мукой из сушеной рыбы, с засыпками и др.); к столу патриарха Адриана подавали: щи, щи со снетками, со сметаной и яйцами, щи со сметаной, с тешей, с телесы (рыбной), с соком (маковым молочком), с вандышами (корюшкой). Упоминаются щи и в монастырских обиходниках и описаниях блюд стола знатных бояр. Таким образом, это блюдо было не только основным супом простых людей, но и украшало столы царей и патриархов. Чаще всего упоминаются щи из квашеной белой и серой капусты, но варили и щи из свежей капусты (очень редко).

Это, казалось бы, простое блюдо всегда поражало иностранцев. Писатель *Кнут Гамсун* говорил: «Щи — это мясной суп, но не обыкновенный непозволительно скверный мясной суп, а чудесное русское кушанье с наваром из разных сортов мяса, с яйцом, сметаной, зеленью… Собственно говоря, мне кажется, немыслимо есть что-либо после щей».

Старинные щи

Готовили щи несколько иначе, чем теперь это принято в официальной кулинарии: варили их в печи, в глиняных горшочках, закрытых крышкой, и поэтому не было необходимости тушить квашеную капусту отдельно.

№ 326. **Щи из квашеной капусты.** В современных условиях готовят их так. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, добавляют жир, немного воды или бульона и тушат 2–3 часа. В конце тушения добавляют пассерованные с жиром лук, морковь, репу и белые коренья. Затем добавляют бульон, специи и доводят до кипения. Можно отдельно прогреть муку с маслом, развести ее водой или бульоном и добавить в щи.

№ 327. Щи с отварами. Готовят щи из квашеной капусты, как обычно, но на отваре (бульоне) из рыбы, мяса, кур. В эти щи добавляли куски рыбы (щи с телесы), кур (щи богатые), промытые снетки.

№ 328. Щи со сметаной. Соль, перец, пряная зелень, сметана, пирожки и приправы, которые подают к блюдам, в старинных росписях блюд никогда не указываются. В данном же случае сметана входит в рецептуру: ее добавляли в щи и кипятили. Эта традиция сохранилась в нашей народной кухне до сих пор.

№ 329. Лытка ветчины в щах. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. В кастрюлю кладут жир от ветчины, нарезанный кубиками, нагревают его так, чтобы половина жира вытопилась. Добавляют мелко нарезанный лук, морковь и, помешивая, нагревают (пассеруют) 15–20 мин. Затем добавляют квашеную капусту, нарубленную кусками рульку свиного окорока (ветчины), немного бульона и тушат около 2 часов. По мере выкипания жидкости подливают воду. В конце тушения добавляют соль, перец, чеснок, лавровый лист. Подают в. мисках или глубоких тарелках. Блюдо должно быть полужидким.

На 2 порции: капуста квашеная 600, морковь 50, лук 50, петрушка (корень) 20, жир ветчинный 50, ветчина с кожей 100, специи, соль.

№ 330. Щи с курицей и крупой гречневой. Традиция эта теперь забыта: щи варят на курином бульоне, но гречневую крупу в них не кладут. В старину делали так: варили курицу, отделяли мякоть, в отвар (бульон) засыпали гречневую крупу, варили несколько минут, а затем добавляли квашеную капусту и варили щи, как обычно. Приготовление щей с различными крупами (особенно перловой) сохранилось в нашей народной кухне до сих пор.

№ 331. Щи боярские. Варят щи из квашеной капусты на грибном отваре. В глиняный горшочек кладут 1–2 ломтика жареного мяса, обжаренные с луком грибы, рубленый чеснок, заливают щами, добавляют сметану и ставят в духовку на 20–30 мин.

Продукты, как на щи грибные, и дополнительно: мясо 100, чеснок, сметана.

№ 332. Щи сборные (петровские). По свидетельству механика Нартова, эти старинные щи любил Петр I, поэтому их впоследствии и назвали «петровские».

Варят щи на мясном отваре, как обычно. В глиняный горшочек кладут мясной набор: ломтики отварной говядины, окорока вареного со шкуркой, сосисок или колбасы, почек говяжьих вареных, жареной курицы, затем добавляют рубленый чеснок, заливают все щами и ставят в духовку на 20–30 мин. Подают с зеленью и сметаной.

№ 333. Щи ленивые. Так наш народ со свойственным ему

юмором называет быстро приготовленные блюда. Для щей ленивых капусту нарезают крупно, овощи не пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают одновременно капусту, морковь, репу, репчатый лук и варят 15–20 мин, заправляют щи мучной пассеровкой. Можно класть помидоры, нарезанные дольками, и чеснок, растертый с солью.

№ 334. Щи из квашеной капусты с голяшкой (старинный способ). Вот как описано приготовление этих щей в одной из наших первых кулинарных книг (1797 г.): «Говяжьи голяшки и ветчины, нарезав небольшими кусками, приставить в горшке с водой вариться. Между тем кислую капусту перемыть в воде, отжать и приставить повариться особливо с малым кусочком коровьего масла. Когда капуста поотварится мягко, выложить оную на сито, а потом к голяшкам в горшок, прибавить крошеного луку и, поставив в печь, продолжать варение, пока капуста разварится.

Решетного (пшеничного) хорошего хлеба накрошить сухариками, обжарить в говяжьем сале или масле коровьем; щи приправить немного перцем и сметаною, выложить в чаши и сухари». Как видим, за 200 лет способ варки щей не изменился.

№ 335. Щи из рассады. Весной, когда переносят рассаду в грунт, часть ее остается. В этом случае ее можно использовать для щей. О таких щах говорил еще автор «Домостроя».

Рассаду нарезают крупными кусками, ошпаривают 1–2 мин, кладут в кипящий бульон, после его закипания вводят нарезанный дольками картофель, а через 5—10 мин пассерованные морковь, репчатый лук и солят. При подаче в тарелку кладут четверть или половину сваренного вкрутую яйца, сметану и зелень.

Современные щи из квашеной капусты

В официальных инструкциях предусматривается тушеная квашеная капуста с томатным пюре. Это противоречит народной традиции и вряд ли оправдано с технологической и физиологической точек зрения, так как придает излишнюю окраску и вкус, не свойственный этому традиционному блюду.

№ 336. Щи простые. Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением жира и воды или бульона. Морковь, репу, петрушку, лук шинкуют, пассеруют и добавляют к капусте в конце тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту, варят 25–30 мин, добавляют пассерованные овощи, разведенную пассерованную муку, соль, специи и варят 10–15 мин. В конце

варки можно добавить чеснок, растертый с солью. Отдельно подают сметану, зелень, рассыпчатую гречневую кашу или пирожки.

На 2 порции: капуста квашеная 350, морковь 50, репа 30, петрушка корневая 15, лук репчатый 50, мука пшеничная 40, жир 20, вода или бульон 800.

№ 337. Щи грибные. Сухие грибы перебирают, моют, заливают холодной водой, настаивают 2–3 часа и варят в той же воде. Грибы вынимают, промывают, шинкуют и обжаривают с луком и жиром или подсолнечным маслом (в пост). Щи варят, как обычно, но на грибном отваре и кладут в них обжаренные грибы.

Продукты, как для обычных щей, но дополнительно: грибы сухие 40 и масло растительное 30.

№ 338. Щи с перловой крупой (толстые, или уральские). В кипящий бульон или воду кладут перебранную промытую перловую крупу и варят почти до готовности. Затем добавляют тушеную квашеную капусту и варят щи, как обычно. Так же можно варить щи с овсяной крупой, пшеном.

Крупа 20–30, остальные продукты, как для обычных щей.

№ 339. Щи суточные. Существует много разновидностей этих щей. Обычно для их приготовления квашеную капусту тушат со свинокопченостями (грудинкой, корейкой), которые затем нарезают и кладут в щи. Капусту для этих щей перед тушением мелко рубят и тушат дольше обычного (4–5 часов). Овощи нарезают мелкой крошкой. При подаче кладут чеснок, растертый с солью.

Копчености 50—100, капуста квашеная 350–400, морковь 30, репа 20, петрушка (корень) 10, лук репчатый 50, жир 30, мука пшеничная 10, вода или бульон 800–850.

№ 340. Щи суточные запеченные. В глиняный горшок кладут кусочки вареного мяса и ветчины, рубленый чеснок, заливают щами суточными. Затем горшочек закрывают лепешкой из слоеного или пресного сдобного теста, края плотно обжимают, на поверхность кладут украшения из теста, смазывают яйцом и запекают в духовке. Отдельно подают гречневую кашу, зелень, сметану.

Щи суточные 500, тесто 100, мясо 50, ветчина 50, каша гречневая 50, зелень, сметана.

№ 341. Щи с картофелем. Когда появился картофель, щи по-прежнему оставались любимым блюдом, и только иногда стали варить их с картофелем. Для этого в кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель, варят до полуготовности, а затем добавляют тушеную капусту и готовят щи, как обычно.

Капуста тушеная 300, картофель 200, остальные продукты,

как для щей обычных.

Современные щи из свежей капусты и зелени

Щи из свежей капусты варят чаще в центральных областях страны и на юге в отличие от щей из квашеной капусты, которым отдают предпочтение на Севере, Урале и в Сибири. Зеленые щи, как и в старину, готовят повсеместно. Щи варят вегетарианскими на воде и на бульонах мясном, из птицы, грибном.

№ 342. Щи из свежей капусты. Вероятно, варили их в старину так же, как и теперь, — без особых хитростей и затей. В кипящий бульон или воду кладут нарезанную крупными кусками свежую капусту, нарезанные дольками морковь, петрушку, репу, соль, лук и варят до готовности. Теперь коренья и лук стали пассеровать. Но никаких специй (лавровый лист, перец) в эти щи не клали и не кладут — они забивают вкус капусты. Подают их со сметаной, которую раньше кипятили в щах. Иногда эти щи заправляли под-палой (мукой).

На 2 порции: капуста свежая 400–500, репа 40, морковь 50, петрушка (корень) 15, лук 50.

№ 343. Щи зеленые. Щи из дикорастущей зелени появлялись на крестьянском столе ранней весной («Марья — зеленые щи»). Готовили их из разной зелени: щавеля, щавеля с борщевиком, кислицы, крапивы и др.

Щавель перебирают, промывают, добавляют немного воды или бульона и припускают. Отдельно припускают ошпаренную зелень борщевика или крапивы. В старину их припускали вместе. Так делают в деревнях и теперь. Припущенную зелень протирают через сито, добавляют мелко нарезанные и пассерованные лук и петрушку, разводят водой или бульоном, добавляют соль, разведенную мучную пассеровку и кипятят.

Варят эти щи на воде (постные) или с мясом. Подают с зеленью, сметаной, яйцом. Можно варить зеленые щи только из щавеля, без добавления другой зелени. После появления на Руси картофеля его стали добавлять и в зеленые щи.

На 2 порции: щавель или щавель и борщевик, крапива, мокрица, сныть или другая зелень — 400–500, петрушка (корень) 40, лук 50, мука пшеничная 20, масло, жир 30, вода или бульон 800, картофель 150–200, при подаче — яйцо, сметана, зелень.

№ 344. Щи рахмановские. Обрабатывают рыбу (лососевую). Из отходов (кожи, костей, плавников, голов) варят бульон, а мякоть рыбы (филе) нарезают на куски, панируют в муке и жарят. На рыбном бульоне готовят зеленые щи, как описано выше. При

подаче в тарелку кладут 2–3 кусочка жареной рыбы и заливают щами. Отдельно подают сметану.

Продукты, как для зеленых щей, и дополнительно рыба 300.

Борщи

Анализ письменных памятников позволяет с большой вероятностью установить происхождение борщей, потеснивших щи на юге и в центральных областях России. В «Книгах во весь год в стол ествы подавать,» упоминается ботвинья борщевая, т. е. ботва борщевика. Автор «Домостроя» советует сеять, собирать и сушить борщ (борщевик). Так появились «щи борщевые», «ботвинье борщевое». Когда стали использовать не только зелень борщевика, но и ботву свеклы, название «борщевые» все же осталось. Закрепилось оно и за щами из корнеплодов свеклы (с ботвой или без нее), и появилось слово «борщ», которое употребляется в монастырских обиходниках и других источниках. Со временем ассортимент борщей расширился.

№ 345. Борщ. Наиболее раннее описание блюда из свеклы типа борща приводит *В. Левшин (1797 г.):* «Говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу приставить вариться с водою. Взять бураков обще с их травою, скрошить полосками, обжарить в масле коровьем, смочить отваром из горшка, в котором варится говядина и курица; после бураки совсем выложить к говядине, приправить солью, прибавить укропу, луку и уварить очень спело».

На 2 порции: свекла 300, говядина 200, ветчина 50, курица 100, вода 1 л, масло топленое 50, зелень.

Борщи украинские

Если, как говорят, семь городов спорят за честь считаться родиной Гомера, то многие народы спорят о том, где появились борщи. Литовцы говорят, что это их народное блюдо, поляки считают его своим, украинцы убеждены, что родина борща — Украина. Также румыны и молдаване не хотят уступить борщ другим народам. А русские варят борщ сибирский и московский и считают его своим супом наряду со щами. Однако, скорее всего, правы украинцы. Киев — мать городов русских, Древняя Русь — исток нашей культуры. Поэтому так много общего в кухне москвичей и киевлян, новгородцев и жителей Полтавы.

Конечно, борщ пришел в Московию с Украины, и спор о том, украинское это блюдо или русское, смысла не имеет.

На Украине существует огромное количество разновидностей этого блюда: борщ киевский (с фасолью, яблоками, салом и т. п.), полтавский (с гусем), волынский (со свежими помидорами),

черниговский (с фасолью, кабачками, яблоками и т. п.), селянский (с бараниной, яблоками и т. п.), галицкий (с бурачным квасом), львовский (с сосисками), борщ с жареными карасями, зеленый украинский и др. Многие из них перешли и в русскую кухню.

№ 346. Борщ киевский. Мясо заливают свекольным квасом и горячей водой и варят. За 30–40 мин до готовности мяса кладут соль, морковь, петрушку, лук. Бульон процеживают, а мясо режут на куски. Томат-пюре (или свежие помидоры) пассеруют с жиром. Свеклу нарезают соломкой и. тушат с жиром и мелко нарубленной бараньей грудинкой до готовности. Лук, морковь, петрушку, сельдерей нарезают соломкой и пассеруют с жиром. Свиной шпик рубят и растирают с сырым луком, зеленью укропа и петрушки. В процеженный бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, шинкованную свежую капусту и варят. Затем кладут тушеную свеклу с бараниной, пассерованные овощи, томат, нарезанные кислые яблоки, сваренную фасоль, толченые соль, шпик и вливают свекольный квас. Готовый борщ заправляют сахаром, солью, кладут специи, варят до готовности и дают; настояться.

На 2 порции: говядина 100, баранина 60, свекла 160, капуста свежая 200, картофель 200, фасоль 20, морковь 20, лук 40, томат-пюре 40 или помидоры 200, яблоки 40, квас свекольный 150, шпик 10, жир 20, специи.

Современные борщи

Все способы варки борщей можно разделить на две группы: из сырой свеклы и из свеклы, сваренной или запеченной целиком. По первому способу свеклу нарезают соломкой, сбрызгивают уксусом (чтобы лучше сохранилась окраска), добавляют жир, немного бульона, шинкованный лук, морковь, петрушку и тушат. В профессиональной кулинарии коренья и лук предварительно пассеруют и добавляют в конце тушения свеклы. Когда в XIX в. появились томаты, свеклу стали тушить с добавлением томатного пюре. Эту борщевую заправку разводят бульоном или водой, добавляют шинкованную капусту, сало, специи и варят до готовности.

По второму способу — свеклу моют и варят целиком с добавлением уксуса. Затем ее нарезают и варят борщ.

№ 347. Борщ без картофеля. Варят его, как описано выше (по любому способу), по следующей рецептуре.

На 2 порции: свекла 200, капуста свежая 150 или квашеная

170, морковь, петрушка 50, лук 50, жир, уксус, соль, сахар — для заправки.

№ 348. Борщ с картофелем. После появления картофеля борщи стали варить (особенно на юге) с добавлением его. Картофель нарезают дольками, закладывают в кипящую воду или бульон, варят 10–15 мин. Затем кладут капусту тушеную с овощами, свеклу и варят борщ, как обычно.

Картофель 250–300 на 2 порции. Остальные продукты те же, что и для борща без картофеля.

№ 349. Борщ постный с грибами и черносливом. Сухие грибы замачивают в холодной воде в течение 2–3 часов, варят в этой же воде, грибы вынимают, шинкуют, обжаривают с луком и жиром. Отвар процеживают и варят на нем борщ, как обычно. Чернослив моют, заливают водой и варят. Отвар доливают в борщ, чернослив кладут в тарелки при подаче борща на стол.

На 2 порции: грибы сухие 20–40, чернослив 40–50. Остальные продукты, как для борща обычного.

№ 350. Борщ московский. Варят обычный борщ без картофеля на мясном бульоне. Бульон варят с добавлением костей от копченостей. В этом же бульоне варят говядину и ветчину для борща. В кастрюлю или глиняный горшочек кладут нарезанное ломтиками вареное мясо, ветчину, сосиски или колбасу и доводят до кипения.

Продукты — как для борща без картофеля, и дополни тельно мясной набор.

№ 351. Борщ флотский. В старину его готовили с солониной, а теперь варят с копченостями, которые кладут при варке бульона. Овощи нарезают ломтиками, капусту — квадратиками, картофель — кубиками. Варят, как обычный борщ с картофелем.

Кулинарный жир 10. Остальные продукты, как для борща с картофелем. Свинокопчености 100 (по 50 на порцию), бульон мясной с копченостями 700.

№ 352. Борщ с фасолью. Капусту нарезают квадратиками (шашками), остальные овощи — ломтиками. Борщ готовят, как обычно, а фасоль варят отдельно и кладут в конце варки, добавляют чеснок, растертый с салом (шпиком).

Свекла 200, капуста свежая 100, фасоль 40, морковь 50, петрушка (корень) 15, лук 50, томатное пюре 30, жир 20, сахар, уксус, бульон 700.

№ 353. Борщ с фасолью и картофелем. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, варят 10–15 мин, затем добавляют тушеную капусту, пассерованные овощи, варят и за 5—10 мин до конца варки добавляют отдельно

сваренную фасоль вместе с отваром, сахар, специи, растертый с салом чеснок.

Свекла 200, капуста свежая 100, картофель 100, фасоль 40, морковь 50, петрушка (корень) 15, лук репчатый 50, томатное пюре 30, жир 20, чеснок, сахар, уксус, бульон или вода 800.

№ 354. Борщ сибирский. Варят, как обычный борщ **с** картофелем. Отдельно припускают мясные фрикадельки и кладут в борщ при подаче. Фасоль варят отдельно и кладут перед концом варки. Можно готовить борщ и с добавлением копченостей, которые варят в бульоне. Заправляют чесноком, растертым с салом.

Свекла 200, капуста свежая 100 или квашеная 80, картофель 50, фасоль 40, морковь 50, лук 50, томатное пюре 30, жир 20, чеснок, сахар, соль, уксус, специи/

№ 355. Фрикадельки для борща сибирского. Мясо промалывают 2–3 раза вместе с сырым луком, добавляют перец, сырые яйца, соль, воду и хорошо вымешивают. Формуют мелкие фрикадельки (по 8—10 г) и варят с малым количеством воды (припускают). Отвар добавляют в борщ.

Мясо 200, лук 10, вода 10, яйца 1/4 шт.

Калья, рассольники

Калья уже не упоминается ни в ответах на программу Русского географического общества, ни в других доступных нам материалах этнографических обследований питания русского населения конца **XIX** — начала XX вв. Блюдо это часто фигурирует в списках блюд царской кухни и меню трапез знатных людей. В кулинарной профессиональной литературе оно появляется с конца **XVIII** в. **В** источниках **XVI**—XVII вв. фигурирует калья с солеными лимонами и с огурцами.

Очевидно, это было блюдо аристократического стола. Наиболее старое описание его (В. *Левшин)* звучит так: «Взять икры паюсной, нарезать оную жеребейками (полосками. — *Авт.);* огурцов соленых очистить и скрошить жеребейками; прибавить луку, налить разсолу огуречного, развести водой и варить в горшочке. Подавая, приправить перцем». Это описание соответствует рецептуре «Росписи царским кушаньям». В источниках **XVI—XVII** вв. упоминается калья утиная, куриная и из тетеревов. Такую калью описывает К. *Авдеева (1841–1846):* «Ошпарь курицу, разними на части помельче; накроши сухариками и обжарь в чухонском масле (коровьем. — *Авт.)* петрушки, сельдерею и луку; потом положив немного муки, налей бульоном, опусти в бульон поджаренные коренья, разнятую на части курицу и кусок ветчины, поставь кипеть и, когда суп поспеет, положи телячьего фаршу, лимону, рубленой зелени петрушки». Описывает К. Авдеева и калью с огурцами и икрой. Эти описания не оставляют сомнения в том, что калья — прототип современного рассольника.

Прошло 300 лет, и старинная калья превратилась в современные рассольники. Изменилась их рецептура, усовершенствовались способы варки, но характер блюда и его вкус сохранились. Лишь появление картофеля существенно повлияло на вкус старинной кальи с солеными огурцами. Вот несколько современных рецептов этих блюд.

№ 356. Рассольник московский с белыми кореньями.

Готовят его с курицей, или потрохами куриными, или почками говяжьими. Белые коренья и лук нарезают соломкой, добавляют жир или масло и, помешивая, прогревают (пассеруют). Соленые огурцы очищают от кожицы, режут вдоль на четвертинки, срезают семена (если они грубые) и нарезают поперек под углом (косячками). Подготовленные огурцы добавляют к пассерованным овощам, заливают бульоном и варят до готовности. В конце варки кладут специи (перец горошком,

лавровый лист), а затем добавляют нарезанный лапшой щавель. При подаче кладут куски вареной курицы или вареные потроха (крылышки, шейки, нарубленные кусочками, нарезанные желудки и сердце). Желудки перед варкой зачищают от жира, разрезают пополам, удаляют содержимое, ошпаривают, снимают твердую внутреннюю кожу. Сердце разрезают, удаляют сгустки крови. Почки говяжьи зачищают от жира, разрезают пополам, вымачивают 2–3 часа в холодной воде, затем заливают холодной водой, доводят до кипения, сливают отвар вместе с пеной, вновь заливают водой и варят до готовности. При отпуске заправляют льезоном — смесью яичных желтков с молоком или сливками, проваренной до загустения.

Петрушка и другие белые коренья 200, лук репчатый 100, морковь 50, щавель 80, вода для бульона 750, сметана для подачи 50, зелень, специи.

№ 357. **Рассольник с картофелем.** С картофелем стали варить рассольники в XIX в. Конечно, это изменило их характер, но процесс этот закономерен, и отказываться от приготовления рассольников с картофелем уже неразумно. В кипящий бульон кладут'картофель, нарезанный дольками, и варят 10–15 мин. Затем добавляют специи, соль, очищенные и нарезанные косячками припущенные соленые огурцы, пассерованные овощи — лук, морковь, белые коренья и варят до готовности. Подают, как и все рассольники, со сметаной, зеленью. В тарелку кладут при подаче куски вареной курицы, или потрохов, или почки, или мясо (в зависимости от того, какой варили бульон).

Картофель 400, морковь 50, белые коренья 50, лук 50, огурцы соленые 60, жир или масло 20, бульон или вода 700.

№ 358. Рассольник с крупой. Рассольник можно готовить на мясном или курином бульоне, а отпускать с почками, мясом, курицей, куриными потрохами.

Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4 дольки, срезают грубые семена (мелкие можно не удалять), нарезают наискось на ломтики, добавляют немного воды или бульона и припускают. Очистки от огурцов не выбрасывают, а заливают водой, кипятят и рассол процеживают. Перловую крупу перебирают, моют вначале в теплой, а потом в горячей воде, отжимают, заливают кипятком (1:1,5) и варят до набухания. Картофель нарезают дольками или брусочками. Лук, морковь, белые коренья шинкуют и пассеруют с маслом или маргарином.

В кипящий бульон (мясной, куриный) кладут картофель, распаренную крупу и варят 10–15 мин, затем добавляют пассерованные коренья, специи, припущенные огурцы и варят до готовности (15–20 мин). При подаче в тарелки раскладывают

мясо, курицу, почки и др., посыпают рассольник зеленью. Если есть лук-порей, то часть лука репчатого лучше заменить им — рассольник будет нежнее.

Картофель 300, крупа перловая 30, морковь 40, петрушка 10, лук репчатый 40, огурцы соленые 60, маргарин или масло 20.

№ 359. Рассольник домашний. В кипящий бульон кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, варят 5–7 мин, добавляют пассерованные морковь, лук, белые коренья, припущенные огурцы, специи и варят до готовности.

Капуста свежая 100, картофель 200, морковь 40, петрушка 10, лук репчатый 40, огурцы соленые 60, специи, масло или маргарин 20.

Селянки

Когда появились у нас селянки, сказать трудно. **В XVIII в.** и даже в **XIX** в. так называли второе тушеное блюдо с солеными огурцами и овощами. Были селянки и из квашеной капусты, но готовили их также в качестве вторых блюд. Современные же селянки-супы стали появляться на страницах поваренных книг в **XIX** в.

Много споров вызвало появление этого популярного блюда. Большинство кулинаров, а теперь и лингвистов считают, что более правильно говорить «селянка», а не солянка, как это принято в ресторанах. Это подтверждает и знаток старой Москвы В. Гиляровский.

Основой селянки является брез. Для его приготовления нарезают полукольцами репчатый лук, пассеруют его с жиром, добавляют томатное пюре и пассеруют все вместе. Эту смесь называют брезом. Название это происходит от того, что пассеруют лук обычно с жиром, снятым с бульона, который называют брезом. Соленые огурцы очищают от кожицы, грубых семян, добавляют немного бульона и припускают. Для любой селянки главное — концентрированный бульон (рыбный или мясной). В бульон добавляют брез, припущенные огурцы. Получается жидкая часть селянки. В нее кладут основные продукты, специи и кипятят.

Для мясной селянки нарезают ломтиками вареное мясо, почки, ветчину, колбасу и доводят до кипения. Для рыбной селянки в жидкую часть ее кладут куски рыбы и варят 10–15 мин. Кроме этого, в селянки добавляют каперсы, маслины или оливки без косточек, но это не обязательно. Подают селянку на стол с шинкованной зеленью, с ломтиками лимона и сметаной. Все селянки готовят одинаково.

№ 360. Селянка мясная сборная. Готовят так, как описано выше. В зависимости от набора продуктов могут быть: селянка мясная (с любым мясом), сборная (с набором из колбасы, ветчины, мяса, птицы), селянка из домашней птицы, селянка из сбоя (язык, почки говяжьи, сердце, вымя). Подают с зеленью, сметаной.

Для жидкой части селянки на 4 порции: лук репчатый 200–250, огурцы соленые 200, томатное пюре 100, масло сливочное, маргарин 60, бульон 1,5 л (дополнительно: каперсы 50–60, маслины 100), лимон, сметана.

Мясной набор для селянки мясной: мясо (говядина, свинина) 500—600; для селянки мясной сборной: говядина, телятина

мясная 200, окорок 100, сосиски, сардельки 100, почки 100; из птицы: кура с костями 600–700; из сбоя: языки говяжьи 200, почки 250, сердце 200, вымя 150.

№ 361. Селянка мясная домашняя. Отличается домашняя селянка тем, что в куриный бульон кладут вначале картофель, нарезанный дольками, варят почти до готовности, затем варят селянку, как обычно (кладут брез, огурцы и т. д.).

№ 362. Селянка рыбная. Как и для всякой селянки, для рыбной важно, чтобы основой ее был концентрированный бульон. Рыбу разделывают на филе без костей. Головы, плавники, хвост хорошо промывают, заливают холодной водой и варят бульон. Если есть возможность, то вместе с отходами варят и рыбную мелочь. Бульон процеживают, кладут в него куски рыбы, варят до готовности (10–15 мин после закипания), рыбу вынимают. На бульоне варят селянку точно так же, как мясную (кладут брез, приправу, огурцы и т. д.). При подаче кладут куски рыбы. Можно готовить ее из разных сортов рыбы (морской окунь и минтай, рыбная мелочь и скумбрия и т. д.), но можно приготовить вкусную селянку и из одного вида рыбы. Подают с зеленью, ломтиком лимона.

№ 363. Селянка донская. Прежде эту селянку готовили с осетровой рыбой. Бульон варили из голов, отпускали ее с кусками осетровой рыбы, мякоти с голов, хрящами. Однако главная особенность этой селянки не в этом, а в наборе продуктов. Морковь, лук, петрушку (корень) нарезают кружками или звездочками, пассеруют с маслом или маргарином, добавляют томатное пюре и пассеруют вместе. Соленые огурцы очищают от семян и кожицы, нарезают ломтиками и припускают. В кипящий бульон кладут брез (овощи с томатом), припущенные огурцы, специи, соль, варят **10–15** мин, кладут нарезанные дольками свежие помидоры, куски вареной рыбы и доводят до кипения.

Рыба разная 500–600, морковь 100, петрушка 60, огурцы соленые 200, лук репчатый 150, помидоры свежие 200, томатное пюре 100, масло сливочное 60 (каперсы, маслины, лимон), бульон 1,5 л.

Супы из круп и бобовых

Вероятно, давно появились в нашей кухне простые супы с крупой и горохом. В письменных памятниках упоминаются горох-хлебанец, жидкие кашки с рыбой, курами, мясом (полужидкие похлебки). Этнографически параллели дают основание предполагать, что готовили наши предки кулеши (супы полевые) и т. д.

Конечно, значительная часть современных супов общеевропейского типа появилась в нашей кухне значительно позднее — после Петра I. Характерные черты русских национальных блюд сохранили лишь некоторые из них.

Кулеши

Кулеши — большая группа полужидких блюд нашей кухни. Готовили их обычно в полевых условиях, в дороге. Объем их велик **(600–700** г), а плотная часть достигает **50—60 %.** Таким образом, они играли роль своеобразных одноблюдных обедов.

№ 364. Суп пшенный. В котел кладут нарезанный кубиками жир-сырец, мелко нарезанный лук и поджаривают. Затем наливают воды, солят, доводят до кипения, всыпают промытое пшено и варят до готовности. Если пшенный кулеш варят с мясом, то его кладут в воду, доводят до кипения, а затем всыпают пшено.

На 2 порции: пшено 100–150, лук репчатый 100, жир-сырец свиной 20, вода 950—1200.

Современные супы с крупой, макаронами, домашней лапшой

Супы эти готовятся просто. Овощи (морковь, петрушку, репу) нарезают соломкой (для супов с вермишелью), брусочками (для супов с макаронами) или мелкими кубиками (для супов с крупами, бобовыми), лук шинкуют и пассеруют с жиром. Затем их заливают горячей водой или бульоном, всыпают крупу или макароны, разломанные на куски длиной 3–4 см, или лапшу домашнюю и варят до готовности. Суп заправляют солью и маслом. Ниже приводятся примерные рецептуры таких супов.

№ 365. Суп с макаронами, вермишелью, домашней лапшой.

Макароны, вермишель, лапша 80, морковь 50, петрушка

(корень) 15, лук репчатый 25, жир, масло 20, вода или бульон 800–900.

№ 366. Суп с макаронами и картофелем.

Макароны, лапша 50, картофель 250, морковь 50, лук 25, петрушка 15, жир, масло 20, бульон или вода 800–900.

№ 367. Суп-лапша грибная. Сухие грибы перебирают, моют, замачивают в холодной воде в течение 3–4 часов. Затем их варят в той же воде без соли. Отвар процеживают, а грибы промывают, шинкуют и пассеруют с луком и маслом (жиром). В кипящий грибной бульон всыпают лапшу, солят, добавляют пассерованные грибы и лук и варят до готовности.

Грибы сухие 30–40, лапша или макароны 80, лук 50, морковь 50, жир, масло 20, вода 900—1000.

№ 368. Суп с крупой.

Крупа 80, морковь 50, петрушка 20, лук 50, жир, масло 20, вода или бульон 900—1000.

№ 369. Суп с бобовыми. Бобовые (горох, фасоль, чечевицу) замачивают в холодной воде. Морковь, лук, петрушку нарезают мелкими кубиками, пассеруют. В кипящую воду или бульон кладут замоченные бобовые, варят до готовности, добавляют пассерованные овощи, соль и кипятят 10–15 мин.

Фасоль, горох, чечевица 150, морковь 50, лук 50, петрушка 20, жир, масло 20, вода или бульон 800–900.

Супы молочные

Молочные супы готовятся очень просто: в кипящую воду; всыпают крупу или лапшу, или вермишель, или макароны, варят до полуготовности, воду сливают, наливают молоко или молоко с водой, доводят до кипения и заправляют солью, сахаром, сливочным маслом. Поэтому ниже приводятся только рецептуры, да и они могут меняться.

№ 370. Суп молочный с макаронами.

Молоко 800, вода 120, макаронные изделия 80, масло 15, сахар 10, соль.

№ 371. Суп молочный с крупой.

Молоко 800, вода 120, крупа 60–70, масло 15, сахар, соль.

№ 372. Суп молочный с овощами. Морковь, репу нарезают соломкой или дольками, картофель — кубиками, белокочанную капусту — соломкой, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стручки фасоли разрезают на 2–3 части. Репу и морковь пассеруют с маслом, кладут в кипящую воду, через 5—10 мин кладут картофель, стручки фасоли затем капусту и варят при слабом кипении до готовности. За 5—10 мин до конца варки кладут зеленый горошек или очищенную зеленую фасоль, предварительно отваренную, вливают горячее молоко. Суп заправляют маслом, солью, сахаром.

Примерная рецептура: молоко 500, вода 200, картофель 200, морковь 50, репа 50, капуста 100, зеленый горошек (фасоль) 100, масло 15, соль, сахар.

Супы-пюре

В русской народной кухне протертые супы готовили только из гороха, разваривая его до размягчения. В современной официальной кулинарии они играют большую роль, хотя известный диетолог *З. М. Эвенштейн (1990),* например, называет их «издержками цивилизации». Конечно, в лечебном питании они необходимы, в рацион же здорового взрослого человека они должны входить в очень ограниченном количестве. Дело в том, что мягкую, протертую пищу человек не пережевывает, и, следовательно, она меньше подвергается действию ферментов слюны, играющих важную роль в усвоении углеводов, кроме того, протертая пища слабее возбуждает моторную функцию желудка и кишечника.

Приготовление супа-пюре занимает несколько минут. Готовые продукты загружают в чашу миксера, заливают отваром или бульоном, измельчают 1–2 мин, процеживают. Суп готовят, как обычно. При подаче в тарелку с супом можно положить часть сваренных продуктов в непротертом виде: рассыпчатый рис, соцветия цветной капусты, зеленый горошек, нарезанные грибы, филе птицы, мелкие кубики моркови, кукурузные хлопья. Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из белого хлеба, нарезанного мелкими кубиками, подсушенного в духовом шкафу или обжаренного на сковороде со сливочным маслом. Можно подать печеные пирожки с различными фаршами.

№ 373. Суп-пюре из картофеля. Очищенный нарезанный картофель заливают горячей водой, кладут пассерованные морковь, петрушку, репчатый лук и варят 25—**30** мин. Овощи протирают через сито с небольшим количеством отвара или измельчают в электромиксере. Муку подсушивают на сковороде при слабом нагреве до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят отваром или бульоном, проваривают 5—10 мин и процеживают. Протертые овощи соединяют с этим белым соусом, добавляют соль и проваривают при помешивании 7—10 мин. Можно суп слегка охладить и заправить льезоном. Можно им и не заправлять, а положить кусочек сливочного масла. При подаче в тарелку с супом кладут ошпаренные листики петрушки или лук-порей, нарезанный соломкой и спассерованный на масле.

Картофель 720, морковь 40, петрушка (корень) 20, лук репчатый 80, мука пшеничная 40, масло сливочное 40, молоко 400, яйца (желтки) для льезона 2 шт., бульон или вода 1,5 л.

№ 374. Суп-пюре из моркови (репы). Мелко нарезанную пассерованную морковь или репу (репу предварительно

бланшируют 1–2 мин), репчатый лук припускают до готовности с добавлением небольшого количества воды или бульона и протирают. В остальном готовят так же, как суп-пюре из картофеля. При подаче в тарелку кладут рассыпчатый рис.

Морковь 640 или репа 720, лук репчатый 40, мука пшеничная 40, масло сливочное 40, молоко 400, яйца (желтки) 2 шт., рис 40, бульон или вода 1,3 л.

№ 375. Суп-пюре из брюквы. Брюкву и картофель отваривают вместе с пассерованным репчатым луком и кореньями, протирают, разводят бульоном, солят и кипятят. Суп заправляют сливочным маслом.

Кости говяжьи (для бульона) 500, картофель 400, брюква 320, морковь 52, петрушка 28, лук репчатый 80, мука пшеничная 40, масло сливочное 60, молоко 300, яйца (желтки) 1,5 шт., вода 1,3 л.

№ 376. Суп-пюре из тыквы. Очищенную тыкву нарезают ломтиками и припускают с маслом и небольшим количеством воды под закрытой крышкой до готовности. Разводят горячим молоком, белым соусом, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

№ 377. Суп-пюре из крупы. Овсяную или другую крупу перебирают, моют, заливают кипятком и варят. Овощи пассеруют. Крупу вместе с отваром и пассерованными овощами протирают. Полученное пюре разводят молоком или бульоном, доводят до кипения, заправляют по вкусу солью, кладут кусочек сливочного масла.

Крупа (овсяная, рис, перловая) 200, морковь 50, петрушка 25, лук 50, масло сливочное 50, молоко 200–400, бульон 1,5 л.

Бульоны

Русская профессиональная кухня в XIX в. стала терять свои национальные черты и все больше приобретать черты общеевропейские. Правда, некоторые московские трактиры, переименованные в рестораны, придерживались старых традиций и славились своими суточными щами, селянками и ухой, но в большинстве ресторанов появились вместо них прозрачные бульоны, или «консоме», как их называли на французский манер. Слово «бульон» появилось в нашем языке еще при Петре I и заимствовано из французского языка. Раньше писали «булён» или «булион». Происходит это название от французского глагола, обозначающего «кипеть», т. е. бульон — это отвар. «Консоме» в дословном переводе значит «совершенный» или «завершенный» бульон.

№ 378. Прозрачный мясной бульон. Обычный бульон осветляют при помощи оттяжки. Для оттяжки мясо третьего сорта промалывают, добавляют холодную воду (1:1,5), немного соли, сырое яйцо, все размешивают и оставляют на холоде на 1–2 часа. Мясной или костный бульон охлаждают, добавляют к нему оттяжку, крупно нарезанные, подпеченные без жира лук и морковь, белые коренья, все размешивают, доводят до кипения (не мешая!) и при очень слабом кипении выдерживают около часа. Оттяжка свернется, всплывет на поверхность в виде слоя пены, а затем осядет. Осветленный бульон процеживают и доводят до кипения. Получается совершенно прозрачный и очень концентрированный бульон. Жир с его поверхности тщательно удаляют.

Для осветления 1 л мутного бульона требуется: мясо говядины 200, яйца (белок) 0,5–1 шт., морковь, лук, петрушка.

В домашних условиях осветляют бульон редко. Мясной, куриный бульон подают в чашках, а отдельно на тарелке подают пирожки или гренки.

№ 379. Гренки к бульону. Для приготовления простых гренок на терке измельчают сыр, растирают его с маслом. Этой смесью смазывают ломтики из белого хлеба и запекают в духовке. Для острых гренок тертый сыр смешивают с маслом, молотым перцем, томатным пюре и сырым яйцом. Этой смесью смазывают ломтики белого хлеба и запекают.

Простые гренки: хлеб 250, сыр 50, масло 20.

Гренки острые: хлеб 250, сыр 50, яйца (желтки) 2 шт., масло 30, томатная паста 20, перец красный молотый.

Бульон можно подавать с различными гарнирами в тарелках

по 300–400 мл. Для этого в тарелку кладут приготовленный отдельно гарнир и заливают бульоном. Гарниры могут быть разные: припущенный рис, отварная вермишель, лапша, макароны; овощи (морковь, лук, репа), нарезанные соломкой и припущенные; свежая мелко нарезанная цветная капуста; яйцо, сваренное «в мешочек», и др. Отдельно к бульонам подают пирожки, расстегаи.

№ 380. Рис запеченный. Рис припускают (соотношение крупы и воды 1:2) с маслом и томатным пюре, охлаждают, добавляют сырое яйцо, половину нормы тертого сыра, перемешивают, кладут слоем примерно в 2 см на смазанные маслом сковороды, посыпают оставшимся тертым сыром, поливают маслом и запекают. Запеченный рис режут на порции. Можно запекать его и в маленьких формочках.

Рис (крупа) 40, масло 15, яйца 1/4 шт., томатное пюре 5, сыр 20.

№ 381. Овощи к бульону. Капусту мелко шинкуют, остальные овощи нарезают соломкой. Все овощи соединяют, добавляют немного бульона и доводят до готовности. Их кладут в бульон при подаче.

Примерная рецептура: морковь 70, репа 30, петрушка 20, капуста 30, лук 50.

№ 382. Омлет для бульона. Смешивают яйца и молоко. Смесь наливают на сковороду, смазанную маслом, и запекают. Можно запечь омлет и в формочках.

Яйца 3/4 шт., молоко 30, масло, соль.

№ 383. Бульон «борщок». Своеобразным гибридом русского борща и французского консоме стал «борщок». Варят костный или мясной бульон. В оттяжку добавляют шинкованную свеклу, осветляют бульон. В него добавляют прокипяченное вино мадеру, заправляют солью, перцем, уксусом.

Для бульона: кости мясные 400, кости копченостей 100, вода 1,5 л.

Для оттяжки: говядина 150, яйца 1/3—1/2 шт., свекла 200, морковь 20, петрушка 20, лук.

Для заправки: вино мадера 100, уксус 3 %-й по вкусу, соль, перец.

Супы холодные

Эти супы знают и другие народы, но в русской кухне холодные супы на квасе и свекольных отварах играют особую роль. Предшественниками супов на квасе были примитивные народные жидкие блюда (редька с квасом, тюря и др.) и окрошка-закуска. Эти супы поражали своим вкусом иностранцев, посещавших Россию. Т. Готье, например, записал в 1858 г. об окрошке: «Холодный суп, где в ароматизированном бульоне с уксусом и сахаром (в квасе! — *Авт.)* плавают одновременно кусочки рыбы и льда, удивит самое экзотическое нёбо, как и, например, «ля пако» андалузцев (суп с оливками. — *Авт.)*. Впрочем, этот суп подается только летом, говорят, что он освежает, и русские его очень любят».

Окрошки

Основой окрошки является специальный кислый квас. Можно заменить его обычным квасом, выдержав 2–3 дня, чтобы кислотность повысилась.

№ 384. Окрошка мясная. Яйца варят вкрутую, отделяют желток и растирают его с готовой горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают мелкими кубиками. Зеленый лук шинкуют и перетирают с солью. Яйца (белки) рубят. Вареное нежирное мясо нарезают кубиками. Все продукты охлаждают, смешивают и разводят охлажденным квасом. При подаче окрошку посыпают зеленью укропа и кладут сметану.

Мясо вареное 150, квас хлебный 600, лук зеленый 60—100, огурцы свежие 150, сметана 20, яйца 2 шт., сахар, соль по вкусу, горчица готовая 1 ч. ложка.

№ 385. Окрошка мясная с картофелем. Готовят точно так же, как описано выше, но часть огурцов заменяют отварным картофелем.

Огурцы 75, картофель 120, остальные продукты, как для окрошки мясной.

№ 386. Окрошка мясная сборная. Готовят так же, как и мясную окрошку, но кладут в нее не только мясо, но и нежирную колбасу, ветчину.

№ 387. Окрошка овощная. Подготовленные овощи нарезают мелкими кубиками и готовят окрошку, как обычно.

Квас хлебный 600, морковь вареная 50, картофель вареный

120, редис 30–50, лук зеленый 75—100, огурцы свежие 150, яйца 2 шт., сахар, соль, горчица, сметана.

№ 388. Окрошка уральская. Готовят, как обычную мясную окрошку, но вместо огурцов кладут в нее отжатую от рассола рубленую квашеную капусту.

Капуста квашеная 200, картофель 120, остальные продукты, как для окрошки с картофелем, кроме огурцов.

№ 389. Окрошка рыбная («кавардак»). Готовят, как и мясную окрошку, но вместо мяса кладут мелко нарезанную копченую или вяленую рыбу.

Борщи холодные

В жаркое время года, особенно в южных районах, готовят холодные борщи.

№ 390. Борщ холодный. Свеклу и морковь нарезают соломкой. К свекле добавляют немного воды, уксуса и тушат до готовности. Морковь припускают отдельно, добавляют к свекле, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Затем кладут в борщ нарезанные соломкой свежие огурцы, шинкованный зеленый лук, вареные яйца (по 1/2—1 шт. на порцию) и добавляют сметану, зелень укропа.

Свекла 200, морковь 50, лук зеленый 60–70, огурцы свежие 150, яйца 2 шт., сахар, уксус, соль, вода 800.

№ 391. Борщ холодный мясной. Мясо варят, бульон процеживают, охлаждают и снимают застывший жир. Мясо нарезают соломкой. Далее готовят, как обычный холодный борщ, но не на воде, а на холодном бульоне и при подаче кладут нарезанное мясо.

Говядина отварная 150, свекла 160, лук зеленый 50, огурцы свежие 100, яйца 2 шт., сахар 10, уксус 3 %-й 16, бульон 800.

№ 392. Борщ холодный с рыбой. Готовят так же, как и мясной, но только с рыбой.

Рыба любая отварная 100, остальные продукты, как для борща мясного, кроме мяса.

Свекольники

Свекольники — это соединение окрошки с холодным борщом.

№ 393. Свекольник холодный. Свеклу нарезают соломкой и припускают с добавлением уксуса. Отвар охлаждают и соединяют с квасом. Морковь нарезают соломкой и припускают с небольшим

количеством воды. Лук зеленый шинкуют, свежие огурцы нарезают соломкой. Все охлажденные овощи кладут в свекольный отвар с квасом. Подают со сметаной, зеленью укропа и вареным яйцом.

Свекла 200, морковь 50, уксус 3 %-й 16, квас хлебный 600, свекольный отвар 300, лук зеленый 60—100, огурцы свежие 120, яйца 2 шт., сахар, соль.

Ботвинья

В XIX в. ботвинья была очень популярным ресторанным блюдом. О ней несколько раз упоминает А. С. Пушкин как об изысканном блюде. Теперь ее готовят редко.

№ 394. Ботвинья ресторанная. Щавель и шпинат перебирают, промывают, припускают по отдельности и протирают или промалывают на мясорубке. Полученное пюре разводят квасом, добавляют шинкованную и ошпаренную лимонную цедру. Эту жидкую часть ботвиньи охлаждают и разливают в тарелки или супные миски. Отдельно на тарелке или блюде подают гарнир: шинкованный зеленый лук, свежие огурцы, нарезанные соломкой, шинкованный зеленый салат, тертый хрен, ломтики отварной и копченой рыбы. В старину ботвинью готовили с осетровой рыбой.

Для жидкой части: квас хлебный 700, шпинат, щавель по 100–120, лимон 1/10, сахар.

Для гарнира: лук зеленый 50, огурцы свежие 200, салат 50, хрен 50.

Для подачи: рыба вареная 100.

№ 395. Ботвинья деревенская. Молодую свеклу очищают, шинкуют вместе с ботвой и стеблями, добавляют воды и припускают с уксусом до готовности, охлаждают и разводят квасом. Перед подачей в ботвинью кладут отварную или вяленую рыбу, нарезанную кусочками, шинкованный лук, свежие огурцы.

Свекла с ботвой 500–600, вода для припускания свеклы 300, квас 500, лук зеленый 100, огурцы свежие 120, рыба 200.

Супы сладкие

Сладкие супы готовили на Руси в качестве обрядового блюда в Новый год и рождественский сочельник. На юге готовят сладкие компоты с крупой или сладкими варениками, однако в нашей кухне широкого распространения они не получили. Иногда эти супы заправляют крахмалом.

№ 396. Суп из сушеной черники. Готовят из сушеной черники супы на севере страны и в Сибири. Сухую чернику промывают, заливают холодной водой, добавляют сахар и варят до готовности. Рис или другую крупу варят отдельно и кладут в суп. Можно добавлять лимонную кислоту.

Сухая черника 200, сахар 100, рис, перловая крупа 40, вода 800.

№ 397. Суп из сухофруктов. Сухофрукты перебирают, тщательно промывают, заливают холодной водой и варят. Затем их промывают, кладут сахар, доводят до кипения, охлаждают и кладут сваренную крупу.

Яблоки сухие 120, курага 100, сахар 100, вода 1000, крупа 40.

Глава седьмая. Горячие соусы

Толковые словари русского языка определяют слово «соус» как жидкую приправу, подливку к кушаньям, т. е. как самостоятельную часть блюда, которой может не быть или она меняется. Так, говоря «то же, да под другим соусом», подчеркивается, что одно и то же блюдо может быть подано с разными соусами. В этом смысле соусов в стариной русской кухне было мало. Называли их у нас взварами, но были и соусы как неотъемлемые части блюда — муковники, которые отдельно не готовили, а получали во время приготовления самого блюда.

Отдельно приготовленные соусы — достижение поваров-профессионалов. По разнообразию соусов судят об уровне развития профессиональной кулинарии. Известна шутка французского дипломата Талейрана, сказавшего, что разница в национальных характерах и темпераментах жителей Альбиона и французов в том, что в Англии есть 300 религий и 3 соуса, а во Франции — 3 религии и 300 соусов.

Слово «соус» чуждо русскому языку и пришло к нам от приезжих французских кулинаров в XIX в., но как жидкая часть жаркого, подливка к блюду он был хорошо известен в русской народной и профессиональной кулинарии очень давно. Наиболее древними были соусы-муковники, которые одновременно были жидкой подливкой и гарниром.

№ 398. Заяц в муковнике. Упомянутого в «Росписи царским кушаньям» зайца в репе готовили так: зайца обжаривали, клали в кастрюлю, добавляли обжаренную репу, муку, лук, соль, сметану и тушили. Это, конечно, типичное соусное блюдо. Таких блюд русская кухня знает много, и именно они назывались муковниками.

На порцию: заяц 300, репа 150, жир 20, лук 50, мука 5, сметана 150.

Готовили в муковниках свежие и соленые грибы, репу и другие овощи.

№ 399. Грибы в муковнике. Для приготовления этого народного блюда грибы промывали, нарезали соломкой, добавляли шинкованный лук, обжаривали на масле, посыпали мукой, разводили молочком (маковым, конопляным), приправляли перцем и доводили до кипения.

На порцию: грибы свежие 200 или маринованные 150, или соленые 150, лук 50, жир 10, сметана 75, мука 5.

Еще в XIX в. не было четкого разделения понятий «соус» и «гарнир». *К. Авдеева,* например, описывает соусы чечевичный,

капустный и из русских бобов.

Очень давно были известны отдельно приготовленные подливки для вторых блюд и соусы к холодным закускам (хрен с уксусом, сметаной, горчичная заправка и др.). Для получения подливок бульон, оставшийся после варки рыбы, мяса, птицы, заправляли мукой. Такие соусы — взвары — часто упоминаются в «Росписи царским кушаньям», «Книгах во весь год в стол ествы подавать» и других источниках XVI–XVII вв. Так, в перечне блюд царской кухни неоднократно упоминаются взвары: «две части лососины под взваром, два золотника перца», «а к лебедям во взвар и в потрохи 45 золотников шафрану, 3 ковша бастру», «6 золотников шафрану в куру и в взвар» и т. д.

В «Книгах во весь год…» часто блюда под взваром упоминаются без указания вида соуса: бараньи крюки, лососина, осетрина бочоночная, осетрина вялая, вареная, звено осетрины жареное, осетрина свежая с горчицей, осетрина в рассоле, оберетки белой рыбицы, белорыбица в рассоле, стерлядь свежая, лососина в рассоле, семга в рассоле, щучина живопросоленная и вялая, севрюжина живопросоленная и вялая, севрюжина свежая с горчицей, сиговина в рассоле, лодожина в рассоле под взваром. Однако этот перечень показывает, что под взваром подавали не только вареных (свежих и рассольных) рыб, но и жареных рыб, значит, для жареных блюд взвар готовили отдельно. В тех случаях, когда есть указание «с горчицей во взваре», естественно предположить, что речь идет о «взваре горчичном». В ряде случаев указан и вид взвара: взвар простой («утки верченые»), взвар водяной («цапли во взваре водяном»), взвар шафранный (лебеди, журавли, тетерева, куры), взвар медвяный (журавли). Под шафранным взваром подавали чаще всего пернатую жареную дичь.

Кроме взваров, упоминается подача с подбелой и с за-белой с чесноком («плечико баранье»). Подбелой в русской народной кухне называют сметану или молочко маковое (в пост), которыми подбеливали блюда. Можно восстановить приготовления подбелы.

№ 400. Подбела. Для ее приготовления использовали подпалу *(Левшин В., 1797):* готовили белую подпалу — прогревали, помешивая, муку, смешанную с топленым маслом, разводили ее сметаной и кипятили.

Сметана 1000, масло 50, мука пшеничная 50, соль по вкусу.

№ 401. Подбела с чесноком. Способ приготовления не вызывает сомнения: чеснок рубили и растирали со сметаной (холодная подбела) или со сметанной подбелой (горячая подбела).

Сметана 900, чеснок 100.

Взвары

В. *Левшин* составил описание уже полузабытых в его время взваров: лукового (к жареной индейке, гусю, а иногда к баранине), капустного (к гусю), клюквенного (к жареному поросенку, окороку и индейке). Из описания совершенно очевидно, что взварами назывались в этом случае соусы без муки или с малым количеством ее. Вот некоторые из взваров по В. Левшину с рецептурой в современных мерах.

№ 402. Взвар луковый. «Луковиц больших нарезать ломтиками; смочить много уксусом, подсластить медом, приправить перцем и уварить в сковородочке, пока уксус сгустится. Этот взвар подают к жареной индейке и гусю».

Реконструкция этого взвара: репчатый лук очищают, мелко нарезают, добавляют жир, вытопленный при обжарке или варке кур или другой птицы, пассеруют при беспрерывном помешивании, добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус, мед и нагревают почти до полного выпаривания уксуса. Перец и лавровый лист удаляют.

Лук репчатый 600, жир 60, уксус 3 %-й 100, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,2, мед 50–60.

№ 403. Взвар капустный. «К сему употребляется шинкованная, т. е. подобием лапши скрошенная капуста квашеная. Оную отжав, обжаривать в масле коровьем или с гусиным салом и многим ломтиками накрошенным луком. Когда ужарится, накатать уксусом, подслащенным медом, приварить и приправить перцем. Подают оный к гусю».

Современный вариант: лук репчатый мелко нарубить, спассеровать с жиром, добавить отжатую от рассола квашеную капусту, немного воды или бульона и тушить 1–2 часа; в конце тушения добавить мед, молотый перец.

Лук 200, капуста квашеная 400, жир 50, перец 0,2, мед 50–60 (по вкусу).

№ 404. Взвар клюквенный. «Из клюквы выдавить сок и подварить с медом до сгущения, бросив счепоть муки».

Реконструкция: клюкву потолочь и отжать сок, выжимки залить водой, прокипятить, отвар процедить, добавить сок, мед, пассерованную муку и варить, пока взвар загустеет.

Клюква 200, мед 50—100, мука 80, вода 700.

В «Росписи царским кушаньям» и «Книгах во весь год…» упомянуты взвары шафранный и с бастрой. К сожалению, описания их нет, но, зная, как готовили взвары и подпалу, с большой долей вероятности можно восстановить способ их

приготовления.

№ 405. Взвар-муковник шафранный. Пшеничную муку смешивают с жиром куриным и прогревают (пассеруют), помешивая, до появления легкого кремового оттенка, добавляют куриный бульон, хорошо размешивают, вливают настой шафрана на водке, доводят до кипения и процеживают.

Мука пшеничная 50, жир куриный 50, бульон куриный 800, шафран 0,1–0,2, водка 50.

№ 406. Взвар с бастрой. Шафран настаивают на сухом вине, взвар готовят, как описано выше, и добавляют настой шафрана.

Мука 50, жир куриный 50, бульон куриный 700, вино сухое 200, шафран 0,1–0,2.

Что собой представлял взвар простой и водяной, легко себе представить — это мучная подпала, разведенная водой или бульоном.

№ 407. Взвар с горчицей. Муку смешивают с маслом, помешивая, прогревают, разводят бульоном, кипятят, солят и добавляют готовую горчицу.

Встречается в «Росписи…» и указание на использование для приготовления блюд во взваре чабреца.

Все это свидетельствует о высоком профессиональном уровне поваров XVI–XVII вв.: они умели готовить сложные соусы-взвары с восточными пряностями, вином, чабрецом, клюквой, луком и др. Особенностью русских соусов и приправ был их пряный вкус, поражавший даже привыкших к обилию пряностей жителей Востока. Так, сын патриарха: антиохийского пишет, что на встрече в Москве им подавали блюда с соусами, «которые все были с пряностями, шафраном и благовониями». Далее он пишет: «Затем они начали подавать русские кушанья, обильно приправленные царскими пряностями, и прекрасную рыбу, сваренную в сладких соусах, именно: с медом, сахаром и миндальным молоком». Эту особенность — подачу к рыбе сладких соусов — отмечают и другие иностранцы в своих записках о Московии.

Сравнение ассортимента современных соусов нашей кухни со взварами и приправами, употреблявшимися в старину, позволяет выяснить их взаимную связь, пути развития русской профессиональной кулинарии. Были на этом пути утраты, но в основном развитие шло по линии расширения ассортимента соусов, совершенствования их технологии и выделения их в самостоятельную группу кулинарных изделий. С глубокой древности выделились две группы соусов: горячие приправы к жаркому (мясу, птице) и к холодным закускам.

О горячих соусах в конце XVIII в. В. *Левшин* писал, что 3-я

подача русского стола состояла во «взварах к жареному». К потерям следует отнести неизвестные ныне соусы: белого шафранного, сладких соусов на меде и взвара клюквенного. Бесспорным прогрессом было появление соусов красных и томатных.

Что касается холодных соусов, то ассортимент их изменился меньше.

Таким образом, блюда-муковники в соусе, полученном в процессе приготовления самого блюда, появились на Руси в глубокой древности и существуют до сих пор. В XV–XVI вв. появились блюда со взварами, которые превратились в конце XVIII — начале XIX в. в соусы в современном значении этого слова. Заправка холодных блюд растительным маслом, солью, перцем, горчицей, уксусом или квасом известна в русской кухне с глубокой древности. В XVIII в. эти продукты стали смешивать отдельно. Соусы молочные, сметанные и на маковом молоке известны очень давно (ранее XVI в.), но называли их «забелы». Блюда из жареного мяса поливали мясным соком — «сочком». Красные мясные соусы появились в России в XIX в., после того как в быт русских людей вошли томаты.

Особенно расширился ассортимент соусов на бульоне во второй половине **XIX** в. за счет заимствований из западных стран.

В XVIII—**XIX** вв. ассортимент соусов в русской кухне значительно расширился, но в основе их приготовления; лежали те же приемы, что использовались при варке старинных муковников и взваров.

Используемые в настоящее время в нашей кухне соусы делятся на горячие и холодные. К горячим блюдам из мяса, птицы, дичи и овощей подают соусы горячие. К рыбным же блюдам иногда подают соусы и холодные (майонез и его разновидности).

Современные соусы

К этой группе относятся соусы на бульонах мясных и рыбных, грибных отварах, молочные, сметанные и яичномасляные.

Соусы мясные

Готовят мясные соусы белые и красные. Первые подают обычно к блюдам из отварного мяса, телятины, домашней птицы, а вторые — к жареному мясу и птице. Во все эти соусы добавляют мучную пассеровку, которая заменила старинную подпалу: пшеничную муку прогревают с жиром или без него; в первом случае муку смешивают с маслом и, помешивая, прогревают, а во втором — прогревают муку без масла или другого жира. Готовят ее белую: прогревают муку до светло-кремового цвета, или красную: прогревают муку до темно-кремового цвета. Пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством бульона и процеживают, чтобы не было комков.

В зависимости от того, какой бульон и какую пассеровку используют, все мясные соусы делятся на белые и красные.

№ 408. Основной белый соус. Из мясных костей варят бульон или используют отвар, оставшийся от варки мяса, кур. Этим бульоном разводят белую жировую мучную пассеровку, добавляют соль, пассерованные лук и белые коренья, варят около часа. В конце варки кладут перец и лавровый лист. Готовый соус протирают и добавляют в него масло. Из этого белого соуса можно приготовить много разновидностей его.

Для бульона: кости и вода в соотношении 1:1, лук, морковь.

Для соуса: бульон 1000, мука пшеничная 50, масло 50 (для пассеровки), лук репчатый 50, петрушка и другие белые коренья 50.

№ 409. Соус шафранный (старинный). Сухой шафран заливают водкой или белым сухим вином и настаивают. По мере надобности несколько капель этого настоя добавляют в соус или бульон. Готовят основной белый соус на бульоне, оставшемся от варки кур. В готовый соус добавляют несколько капель настоя шафрана. Этим соусом поливают куски вареной курицы или индейки.

№ 410. Соус белый паровой. В основной белый соус добавляют немного лимонной кислоты. Белое сухое вино наливают в чистую небольшую кастрюльку, закрывают крышкой, доводят до кипения и вливают вино в готовый горячий соус,

кладут кусочек сливочного масла и размешивают. Этот соус подают к отварной птице и телятине, котлетам из телятины, птицы и дичи. Прототипом этого соуса был старинный взвар с бастрой (вином). Можно добавить в бульон для соуса парового отвар из шампиньонов.

Соус белый основной 900, вино белое сухое 100, масло сливочное 70, кислота лимонная 1.

№ 411. Соус белый с овощами. Лук, морковь, петрушку (корень) и репу нарезают мелкими кубиками, пассеруют с маслом 3–5 мин, подливают немного бульона и тушат до готовности. Репу предварительно можно ошпарить. Пассерованные овощи кладут в основной белый соус, добавляют зеленый горошек, доводят до кипения и заправляют маслом. Подают этот соус к блюдам из вареной баранины, телятины, птицы, к котлетам и биточкам паровым.

Соус белый основной 850, морковь 50, петрушка 50, репа 30, лук 50, зеленый горошек 50, масло сливочное 50, маргарин или масло для пассерования 40.

№ 412. Соус белый с хреном. Корень хрена измельчают на терке, ошпаривают кипятком, кладут в соус белый, доводят до кипения. Соус заправляют маслом. Подают его к отварному поросенку, баранине.

Соус белый 950, хрен 50, масло сливочное 50.

№ 413. Соус томатный. Настоящая революция в технологии соусов произошла в середине XIX в., когда появились томаты (помидоры) и продукты их переработки (томатные пасты и пюре). Тогда появились томатные соусы. Для их получения: пассеруют мелко нарезанный лук, морковь, петрушку, добавляют томатную пасту или свежие помидоры, пассеруют все вместе и протирают. Эту протертую массу добавляют в соус белый и кипятят.

Соус белый 500, томаты свежие 500, морковь, лук, петрушка по 50, масло 50.

№ 414. Соус красный основной. Кости поджаривают и варят из них бульон (коричневый). Во время варки добавляют сильно поджаренные без жира морковь, лук и петрушку (подпеченные на сковороде). С бульона во время варки снимают жир. Красную мучную пассеровку разводят полученным коричневым бульоном, добавляют соль, пассерованные лук, морковь, петрушку, томатное пюре, варят около 1 часа, добавляя в конце варки специи. Соус процеживают.

Бульон коричневый 1000, мука пшеничная 50, масло или жир 50, томатное пюре 200 или свежие помидоры 500, морковь, лук, петрушка по 50, специи, соль.

№ 415. Соус красный с вином. Используют этот соус в

ресторанной кухне и подают к порционным блюдам из жареного мяса (филе и др.). Мадеру или другое вино (не красное) наливают в посуду, закрывают крышкой, доводят до кипения, вливают в горячий соус и заправляют его маслом.

Соус красный основной 900, вино 100.

№ 416. Соус луковый. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют с маслом, добавляют лавровый лист, перец горошком, наливают немного уксуса; кипятят до тех пор, пока уксус почти полностью выпарится. После этого лук кладут в соус красный, доводят до кипения, соус заправляют маслом. Подают к лангетам и другим блюдам из жареного мяса, к котлетам.

Соус красный 800, лук репчатый 250–300, масло сливочное 50, уксус 3 %-й 75–80, перец, лавровый лист.

№ 417. Соус луковый с огурцами. Маринованные мелкие огурцы (корнишоны) мелко рубят. Если используют соленые огурцы, то их очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4 части, срезают семена, мелко рубят. Подготовленные огурцы добавляют в соус луковый и доводят до кипения.

Соус основной красный 800–900, огурцы соленые 150–200, масло сливочное 50.

№ 418. Соус луковый с горчицей. В соус луковый добавляют по вкусу готовую горчицу. Подают этот соус к жареному мясу (свинине, котлетам натуральным из баранины и свинины и др.).

№ 419. Соус красный с овощами и его разновидности. Соусы красные с овощами подают к блюдам из жареного мяса, но главное их назначение — тушение мяса в этих соусах. Существует несколько их разновидностей.

Соус красный с *кореньями для тушеного мяса.* Коренья и лук нарезают дольками, пассеруют с жиром, кладут в основной красный соус, добавляют перец горошком и кипятят 10–15 мин. Можно добавлять в этот соус зеленую стручковую фасоль (зеленый горошек), сладкий стручковый перец.

Соус красный основной 750–800, морковь 100–150, лук репчатый 80—100, репа, петрушка по 50, жир для пассерования 50, зеленый горошек или стручковая фасоль 50, масло для заправки 50.

Соус красный с *кореньями для тефтелей и блюд из тушеного мяса.* Готовят его так же, как описано выше, но овощи нарезают соломкой, зеленый горошек не кладут, в конце варки добавляют вино.

Соус красный основной 800, морковь, лук по 100, петрушка 30, жир 30, вино 100, масло сливочное 50.

Готовят их так же, как и белые мясные, но на рыбном бульоне. В старину использовали бульон, в котором варилась рыба. Теперь бульон варят из отходов при разделке рыбы или рыбной мелочи, а в нем уже варят рыбу и после этого готовят на оставшемся отваре соусы.

Для бульона обработанные головы (без жабер и глаз), кости, плавники, кожу хорошо промывают, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, снимают пену и добавляют овощи, уменьшают нагрев, варят 50–60 мин, дают настояться около 1 часа и процеживают.

Рыбные отходы 1000, вода 1250, петрушка, лук по 20–30.

№ 420. Соус рыбный основной. Рыбные соусы готовят только белые, т. е. с белой мучной пассеровкой, без моркови. Готовят их точно так же, как и мясной белый.

Бульон рыбный 1100, маргарин или масло для пассерования муки 50, мука пшеничная 50, лук репчатый 50, петрушка (корень) 50.

Из белого основного рыбного соуса готовят разновидности его: паровой (с добавлением белого сухого вина), томатный (готовят так же, как и мясной), томатный с овощами (готовят так же, как и мясной).

№ 421. Соус русский. Основой русского соуса является томатный соус на рыбном бульоне. В него добавляют прокипяченное белое сухое вино и «русский гарнир» из разных овощей. В состав этого гарнира входят три обязательные части: головки мелкого лука или дольки репчатого, пассерованного на масле; соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезанные ромбиками и припущенные с рыбным бульоном; корень петрушки и морковь, нарезанные дольками и пассерованные с маслом. Кроме этого, в состав «русского гарнира» могут входить свежие белые грибы или шампиньоны, нарезанные дольками и припущенные с маслом (их можно заменить маринованными, промытыми грибами), каперсы, отжатые от рассола, маслины без косточек, вареные и нарезанные хрящи осетровых рыб.

№ 422. Соус-рассол. Прототипом блюда в этом соусе служит старинная «рыба в рассоле».

В основной белый соус добавляют огуречный рассол. Можно добавлять в него белое сухое вино, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, мелко нарезанные.

Соус белый основной 700, рассол огуречный 200, огурцы соленые припущенные 100.

Соусы сметанные

Сметана с глубокой древности была в русской кухне любимой приправой («забелой»).

№ 423. Соус сметанный натуральный. В ресторанной кухне сметану упаривали в 2–3 раза и добавляли соль. Можно использовать белую жировую пассеровку.

№ 424. Соус сметанный с основным белым. Для удешевления сметанные соусы готовят с мукой и бульоном. Для этого в основной белый соус добавляют сметану (250, 500 или 750 г на 1 л соуса), соль и кипятят.

Соусы грибные

В старинной кухне грибные соусы получались вместе с блюдом. Вот как описывает такие блюда В. *Левшин (1797):* «Груздей соленых, накрошив полосками, и крошеного луку обжарить в масле, спрыснуть мукой, развести миндальным молоком (или водой. — *Авт.),* приправить перцем и подавать».

№ 425. Соус грибной. Сухие грибы замачивают, варят в той же воде, отвар сливают. Грибы промывают, мелко нарезают и обжаривают с луком. Белую мучную пассеровку разводят грибным отваром, добавляют соль, обжаренные грибы и кипятят.

Грибы сухие 40, вода 850, маргарин или масло 40, мука пшеничная 40, лук репчатый 350, масло сливочное 50.

№ 426. Соус грибной с томатом. Томат пассеруют с маслом или маргарином и добавляют в соус грибной.

Соус грибной 850–875, томат 125–150, маргарин или масло 50.

Соусы молочные

Белую мучную пассеровку разводят молоком, кипятят, заправляют сахаром, солью.

№ 427. Соус молочный (для подачи к блюдам). Муку слегка пассеруют с маслом (белая пассеровка), разводят горячим молоком или молоком с бульоном (мясным, рыбным, овощным отваром), варят 7—10 мин; процеживают, кладут сахар, соль и доводят до кипения.

Молоко 1000, или молоко 750 и бульон 250, или молоко 500 и вода 500; мука 50, масло 50, сахар 10.

№ 428. Соус молочный сладкий. Готовят так же, как

описано выше, но сахара берут 100–120 г на 1 л соуса добавляют ванилин. Соус этот подают к блинчикам, сырникам, пудингам.

№ 429. Соус молочный для запекания под ним овощей, рыбы, мяса. Готовят, как обычный соус молочный для подачи к блюдам, но гуще: на 1 л соуса муки и масла берут по 100 г.

№ 430. Соус для фаршей молочный. Иногда соус добавляют в фарши для связи (грибные и др.). В этом случае их готовят еще гуще, чем для запекания: на 1 л соуса муки масла берут по 150 г.

Соусы масляные

В русской кухне существовала традиция подавать отварную рыбу с маслом, зеленью и накрошенным сваренным вкрутую яйцом. Это и послужило прототипом яично-масляных соусов.

№ 431. Соус польский. Яично-масляный соус получил ресторанной кухне название «польский». Сливочное масло растапливают, добавляют соль, немного лимонной кислоты или лимонного сока, шинкованные яйца, зелень петрушки или укропа.

Масло сливочное 700, яйца 8 шт., зелень петрушки 30, сок половинки лимона, соль.

№ 432. Соус сухарный. Молотые пшеничные сухари обжаривают с небольшим количеством сливочного масла, добавляют соль, молотый перец, сок лимона и сливочное масло.

Масло сливочное 900, сухари 200, сок четвертинки лимона, соль, перец.

Глава восьмая. Блюда из яиц, творога и сыра

Блюда из яиц

Блюда из яиц играли в быту русских людей совершенно особую роль: это была не только высокопитательная пища, но и символ весны, вечной жизни, плодородия. Яркие крашеные яйца — непременный атрибут пасхального стола. Были особые пасхальные игры: катание яиц по специально сделанному желобу, «битки» (били яйцо об яйцо: чье разобьется, тот и проиграл). С яйцами связаны многие послепасхальные обряды, уходящие своими корнями в седую древность, в дохристианский период нашей истории. Яйца дарили пастухам при первом выгоне стада на пастбище; брали в поле, когда сеяли рожь; угощали яичницей девушек на Троицу. Яйца святили в церкви и дарили при пасхальном христосовании, носили на могилы умершим родителям и родственникам.

Основной источник сведений о яичных блюдах старинной русской кухни — это расходная книга патриарха Адриана (яйца всмятку, яйца печеные, драчена, яйца в маковом молоке). В памятниках того времени собственно яичных блюд описано очень мало — их использовали чаще для приготовления других кулинарных изделий (теста, караваев, начинки для пирогов, подавали их к щам, использовали для блюд из баранины, свинины, кур и др.).

Блюда из яиц просты и, вероятно, дошли до нас из глубокой древности почти без изменения (яичницы, драчены, яйца вареные), однако появились и новые изысканные блюда (омлеты, яичные кашки и др.).

Вареные яйца

Яйца варят всмятку, в «мешочек» (пашот) и вкрутую. Чтобы при варке скорлупа не лопалась, яйца, вынутые из холодильника, вначале утепляют на воздухе или под струей теплой воды. Белок не выльется из лопнувшего яйца, если в воду для варки добавить соль.

№ 433. Яйца всмятку. Подготовленные яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят 3–3,5 мин. Воды берут примерно 1,5 л на 5 яиц (от количества воды зависит время варки). Сваренные яйца немедленно охлаждают в холодной воде, иначе они загустеют больше, чем нужно, и их будет труднее очистить от скорлупы. Отдельно подают соль, масло.

Можно варить яйца иначе: заливают их холодной водой,

доводят до кипения и варят около 1 мин.

№ 434. Яйца, сваренные в «мешочек». Варят таким образом, как всмятку, но дольше — 4,5–5,5 мин. Такие яйца имеют полностью застывший белок и полужидкий желток. Их можно очистить. Подают на гренках. Ломтики белого (пшеничного) хлеба обжаривают с двух сторон на масле. На них кладут ломтики обжаренной ветчины или вареной колбасы и укладывают яйцо, сваренное в «мешочек», поливают соусом томатным, молочным.

№ 435. Яйца, сваренные вкрутую. Варят их так же, как всмятку, но в течение 8—10 мин. У правильно сваренных яиц белок внутри плотный, нерезинистый, желток загустевший, неплотный, рассыпчатый, внутри него должна быть незагустившаяся капля («слеза»). Сваренные вкрутую яйца подают горячими, не очищая, или очищенными от скорлупы. В последнем случае их очищают в холодной воде и подают холодными или прогревают около 1 мин в кипятке. Можно подавать их с соусом: сваренные вкрутую яйца разрезают пополам или на четыре части, укладывают на блюдо, обливают горячим молочным соусом и подают.

№ 436. Яйца крашеные. Примерно за 2—3 недели до Пасхи на блюдо кладут какую-либо ткань или вату, смачивают водой, посыпают семенами кресс-салата или овса и оставляют в теплом месте для прорастания, периодически поливая водой. Когда овес прорастет, на него кладут крашеные яйца («писанки»).

№ 437. Яйца, сваренные без скорлупы (выпускные).

Повара-профессионалы изобрели способ варки яиц в «мешочек» без скорлупы. Кипятят воду, добавляют в нее соль, уксус (по 1 ч. ложке на 1 л воды), доводят до кипения и осторожно выпускают в кипящую воду содержимое яйца, стараясь не повредить его. При помощи дуршлага или вилки яйца переворачивают, варят около 4 мин и вынимают. Подают такие яйца на гренках, полив соусом, или кладут в бульон при подаче.

№ 438. Яйцо-«великан». Простой народ относился к еде с глубочайшим уважением, и всякие «фокусы» при ее приготовлении считались кощунством. В домах же богатых горожан и в помещичьих усадьбах любили различные шутки за столом. К их числу относится и яйцо-«великан». Желающие могут приготовить его и теперь, заменив бычьи пузыри целлофановыми мешочками.

Разбивают 5–6 яиц, отделяя желтки от белков (в разную посуду). То и другое разбалтывают и солят. Целлофановый мешочек смазывают изнутри маслом, вливают в него желтки и завязывают, стараясь сделать так, чтобы содержимое приняло

форму шара. Этот мешочек опускают в кипящую воду и варят около 15–20 мин. Затем его охлаждают и вынимают гигантский желток, ножом обравнивают края. Смазывают маслом второй мешочек большего размера, сливают в него белки. Желток при помощи нитки подвешивают в белке. Мешочек завязывают, обжимают и варят 15–20 мин. Затем его вынимают, охлаждают, обрезают закраины, придавая форму яйца. Это яйцо-«великан» кладут на блюдо, украшают зеленью, которую посыпают рублеными обрезками белка и желтка.

Яичницы, омлеты

Яичницы готовили на Руси с глубокой древности. Они были традиционными блюдами на свадьбах.

Яичницы из целых (неразмешанных) яиц называют глазуньями. Их готовят натуральными и с различными добавками.

№ 439. Глазунья натуральная. На нагретую сковороду с жиром осторожно выпускают яйца, стараясь не повредить желток, белок посыпают солью, жарят яичницу и подают, посыпав зеленью. Если яичницу жарили на большой сковороде, то белок разрезают, разделяя яичницу на порции. Каждую порцию перекладывают на тарелки при помощи металлической лопаточки. Порционные сковородки ставят на тарелочки.

№ 440. Глазунья со шпиком. Шпик нарезают ломтиками, жарят его до тех пор, пока примерно половина сала вытопится, а затем выпускают на него яйца и жарят яичницу.

№ 441. Глазунья с луком. Лук шинкуют, кладут на сковороду с жиром, пассеруют, выпускают на него яйца и жарят яичницу.

№ 442. Глазунья с хлебом. Пшеничный (белый) или ржаной (черный) хлеб нарезают тонкими ломтиками, обжаривают его на масле или жире с двух сторон, выпускают яйца и жарят яичницу.

№ 443. Глазунья с грибами. Грибы очищают, промывают, нарезают, жарят с маслом, на них выпускают яйца и жарят яичницу.

№ 444. Глазунья с овощами. Овощи используют те же, что и для яичной кашки с овощами (**№** 465). Подготавливают их так же, а затем на них выпускают яйца и жарят яичницу.

№ 445. Яичница по-домашнему. Мелко нарезают вареные колбасу, мясо, картофель, кладут на сковороду с разогретым маслом и обжаренным луком, заливают яйцами и делают яичницу.

Можно сделать иначе: нарезать мелкими кубиками хлеб или картофель, или колбасу, или лук, обжарить их с маслом, а затем залить яичной массой и пожарить или запечь яичницу-смешанку.

№ 446. Яичные кашки. Яйца смешивают с молоком или сливками в соотношении 1:0,5, солят, добавляют масло, варят, непрерывно помешивая, в небольшой кастрюльке, пока не получится полужидкая кашка. Кашку эту раскладывают в глубокие чайные блюдца и подают, положив на середину кукурузные хлопья или обжаренные на масле мелкие кубики из пшеничного хлеба.

Можно готовить яичные кашки с овощами. На яичную кашку кладут сверху овощной гарнир: зеленый горошек, заправленный маслом и прогретый, консервированные стручки фасоли, заправленные маслом и прогретые, грибы — белые, шампиньоны, подосиновики (ошпаривают, промывают, отваривают до полуготовности, нарезают мелкими кусочками, обжаривают с маслом), кабачки, баклажаны (очищают от кожицы, нарезают мелкими кубиками и обжаривают с маслом), плотные помидоры (ошпаривают, снимают кожицу, режут пополам, обжаривают на масле сначала с выпуклой, а затем с плоской стороны).

Готовят яичные кашки и с мясными продуктами. Лук мелко рубят и пассеруют с маслом, добавляют мясо, нарезанное кубиками, ветчину или вареную колбасу и обжаривают все вместе, добавляют немного томатной пасты и доводят до кипения. Яичную кашку кладут в блюдце, а сверху на середину кладут мясные продукты.

Можно готовить и сладкие яичные кашки: на середину яичной кашки кладут варенье, джем или повидло.

Яичницы смешанные повара-профессионалы превратили в омлеты.

№ 447. Омлет натуральный. Омлетную смесь готовят, размешивая яйца с водой, молоком или сливками в соотношение 1:0,3 с добавлением соли. Эту массу хорошо взбивают вилкой или веничком. Омлеты готовят натуральные, фаршированные и смешанные. Для натуральных омлетов: омлетную массу выливают на разогретую порционную сковороду с жиром и, помешивая, жарят до тех пор, пока масса загустеет (5–7 мин). Затем перестают мешать, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму пирожка, и обжаривают. Омлеты удобно готовить на сковородах с длинной ручкой. Они позволяют мешать омлет, придавая сковороде вращательное движение.

№ 448. Омлет фаршированный. Готовят его так же, как натуральный, но перед тем как загибать края, на середину омлета кладут начинку. Начинки могут быть разные.

Омлет с овощами. Овощи нарезают мелкими кубиками и припускают с маслом. Зеленый горошек прогревают. Цветную капусту отваривают и разбирают на соцветия. Подготовленные овощи заливают соусом или сметаной, доводят до кипения и используют как фарш.

Омлетная смесь 150, маргарин, масло 10, фасоль стручковая 50 или зеленый горошек 60, или кабачки 80, или баклажаны 80, или цветная капуста 100, сметана 20.

Омлет с грибами. Свежие грибы очищают, мелко нарезают, обжаривают, заливают сметаной и доводят до кипения.

Грибы 80, масло 20, сметана 20.

№ 449. Омлеты смешанные. Эти омлеты готовят так же, как яичницы-смешанки, только вместо разболтанных яиц берут омлетную смесь. В омлетную массу добавляют подготовленные продукты, выливают ее на сковороды с жиром и запекают или жарят.

Наполнители:

• шпик нарезают мелкими кубиками и обжаривают;

• репчатый лук шинкуют, обжаривают с маслом;

• овощи (кабачки, баклажаны) очищают от кожицы, нарезают мелкими кубиками, обжаривают, заливают соусом молочным или сметанным и тушат;

• фасоль стручковую варят в подсоленной воде и нарезают поперек;

• зеленый горошек без отвара прогревают с маслом;

• мелко нарезанную ветчину или колбасу обжаривают с луком и томатом и т. п.

№ 450. Омлет паровой. Омлетную массу наливают в формочки, чашечки или маленькие кастрюльки, смазанные жиром, ставят на водяную баню. Когда масса полностью загустеет, омлет выкладывают на блюдце или тарелку.

Драчены

Запеченные драчены удобно было готовить в русской печи, и, вероятно, поэтому они появились на нашем столе очень давно.

№ 451. Драчена простая. Смешивают яйца с молоком, добавляют муку, сметану, соль, хорошо перемешивают, наливают на смазанные маслом сковороды и запекают в духовке.

На 2 порции: яйца 6 шт., молоко 70, мука пшеничная 20, сметана 30, масло 10.

№ 452. Драчена **с** добавками. В массу для драчены можно добавлять вареный или жареный картофель, нарезанный

кубиками, или пюре из вареного картофеля, моркови или репы.

Яичница смешанная

Для приготовления смешанок яйца выпускают в посуду, солят, хорошо размешивают, выливают на сковороду с разогретым жиром и жарят или запекают в русской печи (духовке).

№ 453. Яичница-смешанка. На порцию берут **2—3** яйца, добавляют 2–3 столовые ложки воды или молока, солят хорошо перемешивают и жарят яичницу на сковороде.

Яйца 3 шт., вода или молоке 50, жир 5.

№ 454. Яичница-смешанка с добавками. В массу для: яичницы-смешанки добавляют шинкованную зелень лука или петрушки. Могут быть и другие добавки: нарезанный кубиками и обжаренный хлеб, нарезанная кусочками и обжаренная ветчина, колбаса и др.

№ 455. Яйца печеные. Спутники антиохского патриарха Макария, посетившего Россию в начале XVII в., пишут, что в Иверском монастыре их угощали начиненными яйцами, печенными с шафраном, пряностями и сладкими соками. Как готовили это кушанье, можно легко себе представить, сопоставив приведенное описание с кулинарными рецептами, дошедшими до XIX в.: «Взять 6 яиц гусиных, провертеть в них дырочки, выпустить из них всю жидкость.; Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить одну ложку тертого хлеба, **1/4** чайной ложки мускатного цвета (можно шафрана. — *Авт.),* 1 ложку мелко изрубленного луку, взять 3–4 куриных яйца, размешать хорошенько, влить обратно в скор лупы и испечь».

Нет сомнения, что именно таким блюдом угощали монахи заморских гостей, и тем было от чего прийти в изумление.

Гусиные яйца 6 шт., масло сливочное 2 ст. ложки, тертый пшеничный хлеб 1 ст. ложка, 1/4 ч. ложки мускатного цвета, 1 ст. ложка мелко рубленного зеленого лука, куриные яйца 3–4 шт.

Блюда из творога

Творог и сыр

Еще в начале XIX в. не существовало строгого разграничения понятий «творог» и «сыр». Так, В. Даль, объясняя слово «сыр», указывает, что это — творог, а говоря о твороге, пишет, что это — южное название сыра, и делает примечание: «Но обычно сыром зовут немецкий сыр, выделанный из парного молока, соленый и просушенный кругами». Очевидно, речь идет о всех сычужных сырах, которые «и у нас выделываются изрядно».

Первая российская сыроварня появилась в 1795 г. в имении князя Мещерского в Тверской губернии, но широкое развитие сыроварение получило в России после 1866 г. Тогда и возникла настоятельная необходимость в отдельных понятиях «сыр» и «творог».

Приготовление творога в допетровской Руси не имело промышленного характера и было частью домашнего приготовления пищи. Специальные конические корчаги с отверстием внизу были обычной кухонной утварью. Об этом же свидетельствует тот факт, что в «Росписи царским кушаньям» в рецептуре сыра (творога) и сырников указывается количество молока: «на блюдо сыра губчатого, а в него треть ведра молока».

Однако сыр (творог) заготавливали впрок и хранили уже отпрессованным. Об этом можно судить по тому, что в той же «Росписи…» в рецептурах указывается: «На блюдо сырников с сыром, а в них пол-лопатки муки крупчатые, 15 яиц, полчети ведра молока пресного, четь сыра кислого, гривенка масла коровьего». Сыр указан и в «Домострое» в числе запасов, хранящихся в погребах. Требует рассмотрения упоминание в «Росписи…» сыра губчатого. Здесь речь идет не о привозных «немецких» сырах, а о продукте местного производства (указано количество молока для получения сыра).

Дело в том, что в народной кухне давно были найдены способы получения творога, похожего по свойствам на современные сычужные сыры. В Белоруссии до сих пор в крестьянских семьях готовят такой сыр — «клинковый». Очевидно, в XVI–XVII вв. в России был известен способ получения творога губчатого. Однако не исключено, что под термином «сыр губчатый» уже в XVI–XVII вв. подразумевается сычужный сыр примитивного приготовления. Дело в том, что, хотя начало сыроварения в России относится к 1866 г., уже в 1831 г. Е.

Молоховец описывает старинный народный способ приготовления сычужного сыра. Таким образом, получение сычужных сыров было известно в России значительно раньше, чем появилось промышленное сыроварение.

Далее, в памятниках XVI–XVII вв. противопоставляется сыр кислый сыру губчатому. Это наводит на мысль, что в отличие от творога, который готовили из кислого молока, губчатый сыр делали из молока пресного.

Наконец, в кулинарных книгах XIX в. *(Е. Молоховец)* сычужная закваска называется подпушкой — словом, не принятым в терминологии промышленного сыроварения.

Для приготовления подпушки телячий желудок очищали, мыли, натирали солью и сушили, а перед приготовлением сыра его замачивали в сыворотке из-под простокваши. Этот настой использовали для свертывания молока при получении губчатых сыров. У нас нет прямых доказательств, что этот способ был известен на Руси в XVI–XVII вв., но это вполне возможно.

Сыр из творога для хранения готовили определенного размера, так как в рецептурах приводится дозировка творога в штуках сыра: каравай ставленный с сыром, «а в нем… 2 сыра кислых».

Таким образом, существовали сыры кислые (творог), употребляемые для изделий (начинки для пирогов, пирожков, приготовления сырников), и сыры губчатые, подававшиеся как самостоятельное блюдо. Так, в «Книгах во весь год…» сказано: «А на масленой неделе ества подают: хворое-ты постные, сыры губчатые, сыры сметанные сухие». Что такое сыры сухие сметанные, точно сказать трудно, но, очевидно, речь идет о сырах сухих из сметаны, приготовляемых аналогично сухим сырам из творога, заготавливаемых впрок и описанных у Е. Молоховец.

Сырники творожные широко используются в русской кулинарии и в настоящее время. Однако вполне возможно, что в XVI–XVII вв. их готовили иначе.

Рецептура сырников с яйцами

Пол-лопатки муки крупчатые, 20 яиц, полполчети ведра молока пресного, гривенка масла коровьего. В рецептуре на первое место поставлены мука и яйца, а не сыр. Далее, из ведра молока творога нормальной влажности получается 2,4–2,5 кг, а сочного — до 3 кг; из 1/8 ведра молока его получится не более 370–380 г. Если сделать массу из такого количества творога, 20 яиц (800 г) и 600 г муки, то тесто получится очень жидкое. Эта

рецептура близка к рецептуре современных оладий сырных: мука 75, творог 25, вода 75 (в рецептуре сырников с яйцом не 75 г муки, а 90). Вот описание приготовления таких сырных оладий *(Левшин В., 1797):* «Взять свежего творога, растереть оной ложкою и еще пропустить сквозь сито, чтобы не осталось крупинок, втереть в него муки крупичатой горсть и развести на яичных желтках ни густо, ни жидко. Белки взбить и вмешать туда же. Разгорячить коровьего масла и, захватывая ложкою теста оного, класть в масло и обжарить румяно».

Рецептуру таких оладий сырных можно восстановить: мука 250, яйца 10 шт., творог 250.

Есть основания считать, что именно такие сырные оладьи и назывались «сырник с яйцом».

Второй вид сырников («сырник с сыром») отличается тем, что в их рецептуру входят молоко и, сыры кислые.

По этой рецептуре можно приготовить сырники, близкие к современным. Однако в XVIII в. сырниками называли и блинчики, фаршированные творогом. Ниже приводится описание и тех и других, так как трудно сказать, какие из них имелись в виду в «Росписи…».

№ 456. Сырники современные. В протертый творог добавляют 2/3 нормы муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо вымешивают, придают ей форму батончика толщиной 5–6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму биточка толщиной 1,5 см и обжаривают с обеих сторон на масле коровьем. Подают с маслом, сметаной, вареньем.

Творог 250–280, мука пшеничная 40–50, яйцо 1 шт., масло, сахар 30, соль.

№ 457. Сырники старинные. Выпекают блинчики. Для; этого яйца, соль, сахар растирают, добавляют молоко (50 %; нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя остальное молоко. Из этого теста выпекают блинчики, не переворачивая, на маленьких сковородках.

Мука 400, молоко или вода 1000, яйца 2–3 шт., сахар (в старину его не добавляли) 25, соль, жир.

На эти блинчики на обжаренную сторону кладут творожный фарш, заворачивают конвертом и обжаривают. Для! фарша: творог протирают, добавляют яйца, масло, муку, сахар, соль и хорошо вымешивают.

Творог 800, яйца 2–3 шт., мука 50, масло 40, соль, сахар.

№ 458. Сырники с картофелем. Творог протирают, соединяют с вареным протертым картофелем, добавляют примерно 2/3 муки, предусмотренной по норме, яйца, соль и

хорошо перемешивают. На доске, посыпанной оставшейся мукой, формуют сырники в виде круглых или продолговатых лепешек толщиной около 1,5 см, обжаривают их на сковороде с маслом, подают с маслом, сметаной, соусом сметанным.

Творог 300, мука 50, яйцо 1 шт., картофель 200, соль.

№ 459. Сырники с морковью. Морковь очищают, нарезают, добавляют немного воды (10–15 %), масло и, закрыв крышкой, припускают. Когда морковь станет мягкой, ее толкут, охлаждают и добавляют в творожную массу.

Творог 300, морковь 100, масло 6, мука 60, яйцо 1 шт., соль, сахар.

В современной русской кухне творог используют для самых различных целей: для приготовления творожных масс (типа сырных пасх), подачи натуральным с молоком или сметаной, различных сырников, пудингов (караваев), запеканок, кремов творожных, начинок для пирогов и пирожков.

Пасхи

Особые изделия из творога стали у нас обрядовым пасхальным блюдом и даже называются пасхой. Однако в перечне блюд государя московского XVI–XVII вв. блюд, подобных сырной пасхе, нет. «Роспись царским кушаньям» начинается с меню пасхального стола («на Велик день государю подают…»). Перечень блюд этого пасхального стола очень велик, и из творога упомянуты только пироги пряженые с сыром, пирог подовый большой с сыром, каравай битый, в рецептуру которого включен сыр, каравай ставленный с сыром, сырники с яйцами, сырники с сыром, блюдо сыра губчатого. Таким образом, в пасхальном столе было больше блюд из творога, чем в обычные скоромные дни, но традиция готовить пасхи появилась позднее. Теперь же трудно представить себе этот весенний праздник в православной семье без сырной пасхи, куличей.

Для сырной пасхи (она сохранила старинное название «сырная», а не «творожная») готовят смесь из творога, сметаны, сливок, сливочного масла, яиц, сахара и других продуктов, формуют ее в специальных деревянных разборных формах (рис. 12).

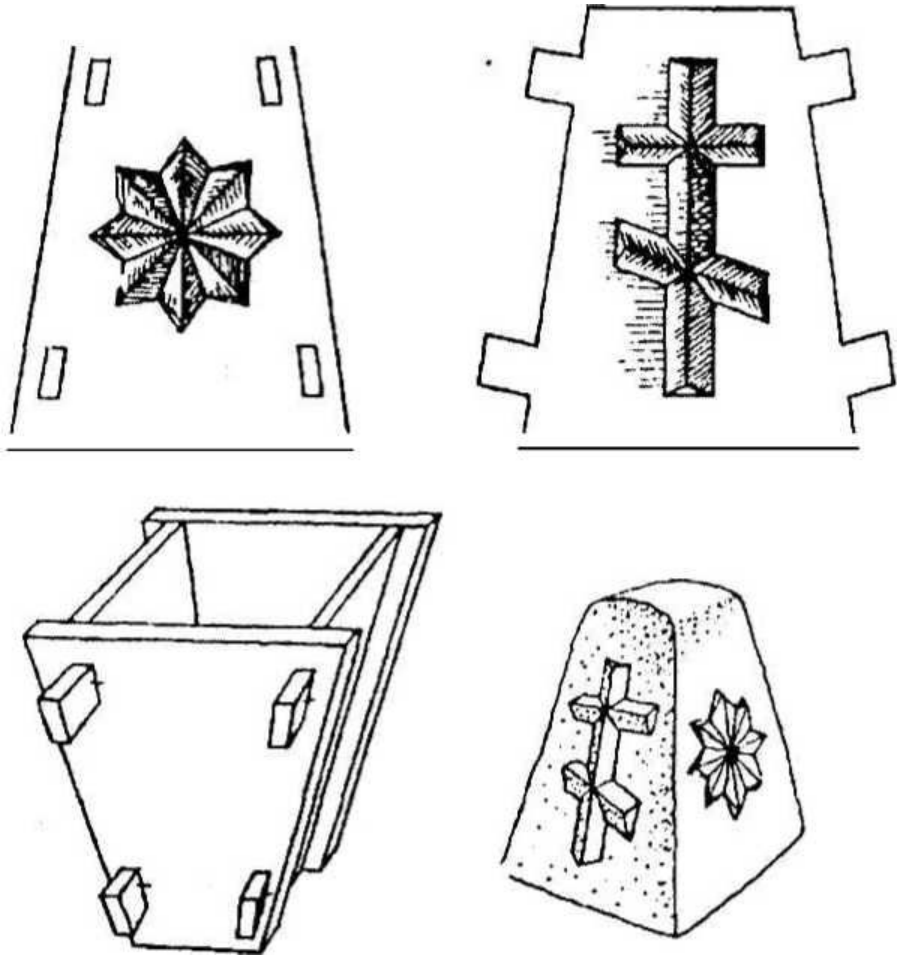


Рис. 12.Форма для сырной пасхи

Формы эти делаются в виде усеченной пирамиды. На внутренней стороне дощечек вырезан углубленный рисунок на темы пасхальной символики: крест, буквы «ХВ» («Христос воскресе»), цветы (символ весны). Форму собирают, выстилают изнутри влажной салфеткой, наполняют творожной массой, ставят под пресс. Когда сыворотка стечет, форму разбирают и выкладывают сырную массу на блюдо, укладывают вокруг крашеные яйца. Творожную массу готовят для пасхи сырую или вареную.

№ 460. Пасха сырная. Творог протирают, добавляют свежую сметану, сливочное масло, немного соли, сахарный песок, все перемешивают самым тщательным образом. В такую массу можно добавлять ванилин, перебранный и ошпаренный изюм, цукаты, ошпаренный и нарезанный урюк, лимонную цедру, растертую с

сахаром, и т. п.

Творог 1000, сметана 100–150, масло сливочное 100, сахар по вкусу, соль (рецептура примерная, так как их существует большое количество).

№ 461. Пасха заварная. Протирают творог, добавляют яйца, сметану, сливочное масло, соль, сахар, все перемешивают, доводят до кипения, ставят на холод и очень хорошо перемешивают. Эту массу кладут в форму и прессуют.

Запеканки творожные

Запеканки готовят из самых различных продуктов (круп, овощей), в том числе и из творога.

№ 462. Запеканка из творога. Творог протирают, добавляют муку (или предварительно распаренную манную крупу), яйца, сахар, соль, все перемешивают. В противень или сковороду, смазанные маслом и посыпанные сухарями, кладут подготовленную массу слоем 3–4 см. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовке 20–30 мин.

Творог 300, мука 30 или крупа манная 20, сахар 30, соль, яйца 0,5–1 шт.

№ 463. Запеканка творожная с изюмом. Готовят так же, но в массу добавляют перебранный и ошпаренный изюм.

Блюда из сыра и с добавлением сыра

Сычужные сыры пригодны к употреблению без всякой кулинарной обработки. Поэтому у оседлых народов сыроварение являлось способом переработки молока для длительного хранения и получения деликатесных продуктов. Блюд из сыра в их кухнях почти нет. У кочевых народов Кавказа, Средней Азии и других регионов сыр был важнейшим продуктом питания и сырьем для приготовления различных блюд и кулинарных изделий. В их рационе блюда из сыра играли важную роль. В русскую кухню они пришли от народов Кавказа и Молдавии, а частично из европейской ресторанной кухни (итальянской, французской). Блюда эти очень питательны, просты в изготовлении, но мало используются в домашней кухне.

№ 464. Шницель из сыра. Отрезают ломтики (толщиной около 1 см) сыра (советского, голландского или любого твердого, не рассольного), смачивают их в разболтанном яйце, обваливают в сухарях и жарят с обеих сторон с сильно разогретым жиром. При подаче посыпают шинкованной зеленью (лука, петрушки), гарнируют дольками свежих помидоров, жареным картофелем.

№ 465. Сыр жареный с овощным гарниром. Нарезают ломтики сыра (советского, голландского и т. п.) толщиной около 1 см, обваливают в муке, смачивают в разболтанном яйце, обваливают в молотых сухарях и жарят в большом количестве сильно нагретого жира, т. е. во фритюре. На блюдо кладут отварные нарезанные кубиками морковь и картофель, зеленый горошек, соцветия отварной цветной капусты, заливают горячим соусом молочным и прогревают в духовке. По бокам укладывают ломтики жареного сыра. На блюде подают несколько порций.

На 4 порции: сыр российский, советский или другой 300, мука 40, яйца 2 шт., сухари молотые 80, жир для обжаривания сыра 100. Набор вареных овощей 800, соус молочный 200–300.

№ 466. Пудинг из сыра. Яичные желтки растирают с сахаром и, когда получится однородная масса, постепенно добавляют сметану и муку, продолжая растирать. Затем добавляют тертый сыр. Оставшиеся яичные белки хорошо взбивают до получения стойкой пены. Взбитые белки добавляют к полученной массе и осторожно перемешивают. Стенки формы или небольшой кастрюли обмазывают маслом и посыпают молотыми пшеничными сухарями. Подготовленную форму или кастрюлю заполняют на 1/2 высоты подготовленной массой и выпекают.

Сметана 250, яйца 4 шт., мука 100, сыр 125, соль, сухари,

масло для смазки формы.

№ 467. Омлет с сыром. Тертый сыр, молоко и яйца хорошо перемешивают, взбивают, выливают массу на сковороду, смазанную маслом, и запекают в духовке. Подают с острым томатным соусом или ломтиком свежего помидора.

Сыр 50, яйца 4 шт., молоко 60.

№ 468. Драчена с сыром. Пшеничный хлеб нарезают мелкими кусочками, заливают молоком и оставляют для набухания. Затем добавляют тертый сыр, яйца, взбивают, наливают массу на смазанную маслом сковороду, посыпают оставшимся тертым сыром и запекают в духовке.

Хлеб пшеничный 100–150, молоко 100, яйца 6 шт., сыр тертый 100, масло.

Сыры — сравнительно дорогие продукты. Поэтому редко готовят из них самостоятельные блюда, чаще сыры добавляют к кулинарным изделиям из других продуктов: овощей, круп и др.

№ 469. Рис и яйца, запеченные с сыром. Варят рассыпчатый рис на воде или бульоне, добавляют к нему масло и перемешивают. Яйца варят так, чтобы желток в середине был полужидким (4 мин), опускают в холодную воду и очищают. Сковороду смазывают маслом, кладут на нее слой риса, сверху в нем делают ложкой углубление по числу обедающих. Яйца осторожно разрезают (чтобы желток не вытек). В углубления на рисе кладут половинки яиц, посыпают все тертым сыром (на половинки яиц сыра посыпают больше). Все поливают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке.

На 2 порции: яйцо 1 шт., рис вареный 200, масло 5, сыр тертый 30.

№ 470. Овощи, запеченные с сыром. Нарезают ломтики баклажанов или кабачков, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом сметанным или томатным, посыпают тертым сыром и запекают.

Глава девятая. Блюда из овощей и грибов

Овощи в старинной русской кухне

Достоверно известно о широком использовании в X–XVII вв. на Руси капусты, репы, моркови, лука, огурцов, чеснока, редьки, пряной зелени. Конечно, в описании блюд царского стола нет простонародных овощных блюд. Есть упоминание о них в монастырских обиходниках и перечнях блюд стола высшего духовенства, но при этом главным образом в виде закусок (свекла с хреном, капуста холодная, редька и др.). Только капуста гретая упоминается в «Домострое». Конечно, в столе простых горожан и крестьян овощные блюда играли важную роль, но судить о характере старинных овощных блюд можно только по источникам XVIII в. и этнографическим материалам. Вот описание некоторых из них.

№ 471. Свекла со шпиком. В кастрюлю кладут кусок шпика, вытапливают жир, добавляют рубленый лук и муку, доводят до кипения, вливают сметану, проваривают 10–15 мин. Затем в полученный соус вводят нашинкованную вареную свеклу и тушат 30 мин. Заправляют по вкусу уксусом.

Свекла вареная 300, шпик 100, сметана 150, мука 25, уксус 15.

№ 472. Репа чиненая (фаршированная) *(В. Левшин)* (рис. 13). «Репу поиспечь в горячей золе; после очистить с нее кожу, и середину каждой репы выдолбить. Грибов белых разваренных изрубить мелко, приправить мушкатным орешком, стереть с маслом и начинить этим репу; смочить миндальным молоком или маковым. Подкласть в сковороду и, накрыв, по-запечь в печи».

Современный вариант: репу очистить, сварить почти до готовности, в каждой репе сделать кольцевой надрез и удалить середину. Сухие белые грибы замочить, сварить, мелко порубить и обжарить с луком и маслом; затем добавить сметану. Фарш заправить солью, перцем. Этим фаршем начинить репу, посыпать сухарями, полить маслом и запечь.

Репа или брюква 200 (очищенная 120), грибы сухие 30, лук 50, сметана 50, масло 20, сухари 5.

№ 473. Морковь чиненая (В. *Левшин)*. Она приготавливается тем же образом, как и репа.

№ 474. Горох зеленый (В. *Левшин)*. «Вылущив зерна из стручей, с прибавкою корней петрушки и травы обжарить в масле, пересыпать слегка мукою, приправить мушкатным орешком, накатить миндальным или маковым молоком». Теперь чаще используют консервированный зеленый горошек. Его прогревают

и заправляют маслом или соусом молочным.

№ 475. Бураки в муковнике с кашей (В. *Левшин)*. «Бураки, скрошив по-обыкновенному, обвалять в муке и обжарить в постном масле; если не дадут соку, влить большую ложку воды. Заварить кашу из гречневых круп. Когда оная сварится, захватывать оной по ложке, справить плоско и обжарить с обеих сторон румяно в масле. Бураки выложить на блюдо, приправить перцем, а посверх укласть обжаренною кашею» (проработка показала, что свеклу предварительно надо сварить, а затем разрезать на ломтики. — *Авт.)*.

№ 476. Тыква жареная (В. *Левшин)*. «Очистив с тыквы кожу, изрезать оную в ломтики, обвалять в муке и обжаривать в масле сухо. Когда прожарится, накатить сметаною и довершить ужаривание».

Современные блюда из самых древних овощей Руси

Кухня наша развивается, совершенствуется, поэтому блюда из репы, капусты и моркови с течением времени изменились, хотя и сохранили характерные черты своих предшественников.

№ 477. Капуста белокочанная отварная. Кочаны белокочанной капусты зачищают, режут на дольки, вырезают кочерыжку так, чтобы дольки не распались, заливают кипятком, солят и варят. Затем вынимают, дают стечь воде, слегка подсушивают в духовке и подают, полив соусом сухарным или растопленным маслом, посыпают зеленью.

№ 478. Капуста тушеная. Свежую капусту шинкуют соломкой. В плоской кастрюле растапливают жир (лучше свиное сало), слегка обжаривают в нем морковь и лук (нарезанные соломкой), добавляют шинкованную капусту, шинкованные белые коренья, солят и тушат, подливая воду. Муку прогревают и добавляют в капусту. После этого все тушат до загустения. В конце тушения заправляют капусту уксусом, по вкусу — сахаром, добавляют перец и лавровый лист.

Капуста свежая 600, сало свиное 25, морковь 50, лук 50, петрушка 30, уксус 3 %-й, мука, сахар.

После того как появились у нас помидоры, стали тушить капусту с томатом.

№ 479. Капуста тушеная с томатом. Шинкуют морковь, лук, петрушку и прогревают их со свиным салом, добавляют шинкованную капусту, воду, томат, уксус, лавровый лист, перец, шпик или грудинку и тушат до готовности. Затем заправляют солью, сахаром, добавляют муку поджаренную, доводят до кипения. Шпик предварительно обжаривают.

Капуста свежая 600, сало 50, шпик или грудинка 100, морковь 200, лук 100, петрушка 50, томат 100, уксус 3 %-й, мука, сахар.

№ 480. Капуста тушеная с яблоками. Капусту шинкуют, добавляют воду и тушат. Яблоки очищают, нарезают дольками, добавляют к капусте и тушат вместе. В конце тушения кладут сахар, сливочное масло, смешанное с прогретой мукой, и тушат еще 10–15 мин.

Капуста 500, яблоки 250, сахар, масло сливочное, мука.

№ 481. Капуста, тушенная в сливках. Капусту нарезают крупными квадратами (4–5 см), кладут в кастрюлю, добавляют воду, сливки, масло, соль, варят до мягкости Затем всыпают

молотые сухари, немного сахара и доводят до кипения.

Капуста 600, масло сливочное 50, сливки 200, сухари, сахар.

№ 482. Капуста кисло-сладкая. Капусту шинкуют, добавляют воду, масло, соль, закрывают крышкой и варят до полуготовности. Затем добавляют сахар, уксус, снимают крышку и уваривают до тех пор, пока почти вся жидкость не выпарится и капуста слегка не подрумянится.

Капуста 600, масло 50, сахар 30 (по вкусу), уксус 20.

№ 483. Котлеты капустные. Капусту шинкуют соломкой или мелко рубят, добавляют маргарин, масло или жир, молоко или воду и тушат до полуготовности (на 1 кг капусты берут около 200 г молока). Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу (75 г на 1 кг капусты), тщательно перемешивают и варят 10–15 мин. Если котлеты готовят с яблоками, то их очищают, вырезают семенные гнезда, нарезают соломкой и тушат вместе с капустой. Полученную массу охлаждают, чтобы она была чуть теплой (40–50 °С), добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают, формуют котлеты, панируют в сухарях и жарят с двух сторон. При подаче поливают маслом или сметаной.

Капуста 800, молоко 120, маргарин или масло 20, крупа манная 60, яйца 2 шт.

№ 484. Шницель из капусты. Кочан капусты зачищают, вырезают кочерыжку так, чтобы кочан остался целым и варят в подсоленной воде 10–12 мин. Затем капусту немного охлаждают и разбирают на листья. Утолщенные части (прожилки) на листьях отбивают тяпкой. Два листа складывают вместе, подворачивают края их к середине так, чтобы получились шницели овальной формы. Затем их панируют в муке, смачивают в яйцах и обваливают в сухарях. Подготовленные шницели обжаривают с двух сторон на жире или топленом масле. Подают с растопленным маслом или сметаной.

№ 485. Селянка из квашеной капусты. Квашеная капуста всегда пользовалась большой любовью у русских людей. Готовят из нее и теперь очень острое блюдо, напоминающее вкус старинных селянок.

Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она очень кислая, то и промывают. Добавляют жир, немного воды или бульона, пассерованный лук, морковь и тушат. В тушеную капусту кладут нарезанные соленые огурцы (очищенные от семян и кожицы), соленые грибы (отжатые от рассола). Сковороду смазывают маслом, кладут на нее тушеную капусту, посыпают сухарями, смешанными с тертым сыром, и запекают. Перед подачей селянку украшают зеленью, мочеными брусникой, клюквой, солеными огурцами.

Можно делать селянку иначе: соленые огурцы очищают и нарезают ломтиками, добавляют шинкованные соленые грибы, шинкованный и обжаренный лук, подливают воду и тушат. На сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее — подготовленные соленые огурцы, закрывают опять слоем тушеной капусты и запекают так же, как описано выше.

Для тушения капусты: капуста квашеная 400, свежая 500, жир, масло топленое 50, морковь 20, лук 30, томат 50, специи. Для селянки дополнительно: лук 50, огурцы соленые 70, грибы соленые 40, масло 50, сыр 10, сухари, ягоды и овощи для украшения.

№ 486. Капуста жареная запеченная. Капусту нарезают квадратиками, заливают горячей водой и кипятят около 5 мин. Воду сливают, а капусту обжаривают на масле, заливают яйцом и запекают.

Капуста 500, масло 50, яйца 3 шт.

№ 487. Капуста фаршированная (рис. **14).** Кочан капусты зачищают, наверху острым ножом делают отверстие и черед него вырезают внутреннюю часть кочана кругом до тех пор, пока не останется слой листьев примерно 2 см толщиной. Вырезанную капусту мелко рубят, солят, дают постоять и отжимают сок. Затем добавляют сырые яйца, сливки, растопленное масло, перец, сахар и, если масса получится жидкой, добавляют молотые сухари. Полученным фаршем наполняют кочан, закрывают отверстие целыми листьями, перевязывают капусту нитками, кладут в котел, солят, заливают кипятком и варят. Кочан вынимают из отвара, снимают нитки, подрумянивают в жарочном шкафу, нарезают на дольки и поливают соусом сухарным или сметанным.

Кочан капусты среднего размера 1 шт., яйцо 1 шт., сливки 50, масло 50, сахар по вкусу, сухари около 50, сметана 100.

№ 488. Репа под соусом. В старину без репы нельзя было представить себе жизнь русских людей. Теперь многие блюда из нее забыты. Особенно потеснили их на нашем столе блюда из брюквы.

Репу очищают, нарезают кусочками (0,5 х 0,5 см), отваривают в воде без соли и откидывают на решето.

Соус готовят так: желтки растирают с сахаром, добавляют сливки и, непрерывно помешивая, прогревают на водяной бане до загустения, а затем хорошо взбивают; в соус добавляют взбитые белки. Подают как самостоятельное блюдо или гарнир к отварному языку.

Репа 400; для соуса: яйца 4 шт., сахар по вкусу, сливки 300–400.

№ 489. Репа в сливках или молоке. Готовят так же, но соус

делают иначе: масло растирают с мукой, прогревают, охлаждают, добавляют отвар от репы, сливки или молоко, сахар, растирают и доводят до кипения. После этого добавляют мелко рубленную зелень петрушки и солят по вкусу.

Репа 400; для соуса: масло 60, мука 60, сливки или молоко 250, отвар от репы 200, сахар, соль, зелень.

№ 490. Репа, фаршированная мясом. Репу моют, срезают корешок и головку, очищают и варят до полуготовности. Затем осторожно срезают верхушку, вынимают ножом сердцевину, оставляя тонкие стенки. Образовавшуюся полость заполняют фаршем, накрывают верхушкой репы, обвязывают ниткой, укладывают в котел, подливают бульон и варят до готовности. Перед подачей нитки снимают, репу кладут на блюдо и поливают соусом, приготовленным на отваре репы, или сметанным.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, сливки или молоко, яйцо, молотые сухари и все перемешивают.

Репа 600; для фарша: мясо (мякоть) 150, сухари 100, сливки или молоко 150, яйцо 1 шт., сметана 200–250, соль, перец.

№ 491. Репа, брюква тушеные. Репу и брюкву варят около 5—10 мин, нарезают кубиками, обжаривают с маслом, кладут в кастрюлю или глиняный горшочек, добавляют соль, сахар, перец, белый соус и тушат.

Репа, брюква 600, масло 60, соус 200, сахар, соль, перец.

№ 492. Репа или брюква печеные. Репу или мелкую брюкву моют, срезают тонкие корешки и остатки стеблей и листьев (головку), еще раз промывают, обсушивают, укладывают на листы и запекают в жарочном шкафу. Готовые корнеплоды очищают, кладут на тарелки и поливают маслом.

№ 493. Брюква с зеленым горошком. Крупные корнеплоды брюквы очищают, нарезают кружками толщиной около 2 см, делают в них с одной стороны кольцевые надрезы. Кружки брюквы укладывают в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Середину вынимают ложкой и используют для приготовления пюре. Получившиеся чашечки из брюквы посыпают солью, поливают маслом и запекают. На блюдо кладут чашечки из брюквы, углубления заполняют зеленым горошком, поливают маслом или соусом молочным и прогревают.

Брюква 600, масло 50, зеленый горошек 200, соус молочный 300.

№ 494. Брюква и репа, запеченные со сметаной. Брюкву и репу подготавливают, отваривают, как описано выше и обжаривают. Затем их укладывают на порционные сковороды, поливают сметаной, посыпают сухарями и запекают.

Брюква, репа 600, масло 50, сметана 300–400, сухари, мука, соль, перец.

№ 495. Репа или брюква с разными фаршами запеченные. Выбирают корнеплоды среднего размера, очищают от кожицы, ножом делают круговой надрез. Заливают репу холодной водой и варят до мягкости. Середину репы вынимают, полость заполняют фаршем, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают. Подают, полив соусом сметанным, молочным или сметанно-томатным. Фарш может быть рисовый, из репы, манный.

Рисовый фарш: рис перебирают, промывают, лук мелко рубят и слегка обжаривают на масле; затем добавляют рис и, помешивая, все вместе прогревают; приливают отвар от репы, дают закипеть и в жарочном шкафу доводят до готовности; в готовый рис добавляют шинкованные вареные яйца, рубленую зелень.

Фарш из репы: мякоть репы мелко рубят, прогревают маслом, добавляют соус, соль, перец.

Манный фарш: манную крупу просеивают, прогревают с растопленным маслом до светло-коричневого цвета, добавляют молоко или отвар репы и заваривают, непрерывно помешивая, добавляют соль, рубленую зелень.

Репа 600, сыр 30, масло 50, соус 300 или сметана 250. Фарш: рис 80, лук 60, яйцо 1 шт., репа (мякоть), соус 80, крупа манная 80, молоко 250, масло 60.

№ 496. Пюре из репы или брюквы. Репу или брюкву очищают, отваривают, дают стечь воде, толкут, добавляя масло, молоко или сливки, сухари, яйцо и все перемешивают. Готовое пюре укладывают на порционные сковороды или блюда, наносят сверху рисунок, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Репа 600, масло 60, сливки или молоко 300, сухари, яйца 2 шт., сметана 50.

Тыкву в России разводили очень давно, и блюда из нее всегда были очень популярны. Кабачки появились позднее, но очень быстро завоевали популярность.

№ 497. Тыква отварная. Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками, варят в подсоленной воде, вынимают, дают стечь воде и подают, полив соусом сухарным.

№ 498. Тыква печеная. Целые тыквы кладут на листы, ставят в жарочный шкаф и запекают. Готовую тыкву разрезают на куски, удаляют семена, срезают кожицу и подают, полив маслом.

№ 499. Тыква, запеченная с яйцом. Репчатый лук нарезают и слегка обжаривают с маслом. Тыкву очищают от семян и кожицы, нарезают кубиками, тушат с луком и солят. Когда тыква

станет мягкой, ее заливают яйцом и запекают в духовке.

Тыква 600, лук 100, яйца 3 шт.

№ 500. Тыква фаршированная. У зрелой небольшой тыквы срезают верх, удаляют семена и фаршируют ее мясным фаршем с луком, обжаренным в масле и сметане, с добавлением укропа, петрушки, перца, соли. Фаршированную тыкву накрывают срезанной верхушкой, прикрепляют ее лучинками. После этого ее кладут в кастрюлю, закрывают крышкой и ставят в не очень горячую духовку примерно на час. После этого тыкву осторожно вынимают, кладут на сковороду, поливают сметаной и обжаривают в очень горячей духовке.

Для фарша: мякоть говядины (или готового фарша) 500, лук 50, сметана 200, жир 10, зелень, специи.

№ 501. Кабачки жареные. Кабачки очищают от кожицы, режут кружками, а у зрелых вырезают и семенную мякоть с семенами. Затем их панируют в муке, жарят с растительным маслом или кулинарным жиром с двух сторон. Жареные кабачки кладут в сотейник, добавляют сметану и тушат. Подают, посыпав зеленью.

№ 502. Кабачки фаршированные. Кабачки очищают от кожицы, режут поперек на куски высотой 5—б см и удаляют семенную мякоть вместе с семенами так, чтобы получился стаканчик. Отваривают до полуготовности.

Подготовленные кабачки заполняют фаршем. Для приготовления фарша капусту нарезают соломкой и обжаривают с жиром, морковь, петрушку и лук мелко нарезают и пассеруют, добавляют томат и пассеруют вместе. Капусту и пассерованные овощи смешивают, добавляют соль, перец и перемешивают. Можно добавлять в фарш зеленый горошек, пассерованный зеленый лук, чеснок.

Для фарша: капуста 100, лук репчатый 120, петрушка 60, морковь 200, томат-паста 50, масло растительное 60, лук зеленый 60, зеленый горошек 60.

Фаршированные овощи кладут на сковороду, посыпают тертым сыром и запекают. Затем поливают на сковороду немного сметаны и доводят до кипения.

№ 503. Фасоль стручковая отварная. В наставлении по содержанию огородов автор «Домостроя» упоминает стручья, но использовались ли они незрелыми, как стручковые овощи, не известно. Позднее зеленые стручки стали широко использоваться в русской профессиональной кулинарии. В народной кухне их и сейчас для приготовления блюд используют мало.

Стручки фасоли или гороха очищают от боковых жилок, очень длинные перерезают, кладут в кипящую подсоленную воду,

варят до готовности, вынимают, дают стечь воде и подают с кусочком сливочного масла или поливают соусом молочным. Можно полить стручки маслом и посыпать молотым перцем.

№ 504. Стручки фасоли или гороха с маслом и яйцами. К вареной фасоли добавляют шинкованную пряную зелень (петрушку, укроп, мяту или книзу), кладут масло, прогревают 10 мин и посыпают рублеными сваренными вкрутую яйцами.

Современные блюда из разных овощей

Большинство современных блюд из овощей существует уже много веков, хотя ассортимент их за века значительно пополнился. Во-первых, появилось много блюд из разных овощей, приготовленных вместе. Во-вторых, за последние 200 лет стол русских людей обогатился блюдами из картофеля. Наконец, вошли в быт овощи, неизвестные ранее (цветная капуста, кукуруза и др.).

№ 505. Овощи в молочном соусе. В состав этого блюда могут входить самые разнообразные овощи. Очищенные овощи нарезают мелкими кубиками или дольками, белокочанную капусту — квадратиками (шашечками), цветную капусту разбирают на отдельные соцветия.

Вначале в сотейник кладут брюкву, репу, добавляют маргарин или масло, воду или бульон и припускают. Затем добавляют свежую белокочанную капусту, через несколько минут — картофель. В конце кладут цветную капусту, кабачки или тыкву и в самом конце припускания — зеленый консервированный горошек. Набор овощей может меняться. В готовые овощи добавляют соус молочный, по вкусу соль, сахар и доводят до кипения.

№ 506. Рагу из овощей. Очищенный картофель и коренья нарезают дольками, кубиками и слегка обжаривают. Лук шинкуют и пассеруют. Белокочанную капусту нарезают квадратиками и припускают. Все коренья соединяют, заливают соусом томатным или сметанным, или сметанно-томатным и тушат 10–15 мин. Затем добавляют нарезанную кубиками тыкву или кабачки, отваренную капусту и тушат еще 15–20 мин. В конце тушения добавляют зеленый горошек, толченый чеснок, соль, перец и лавровый лист. Набор овощей может быть самый разнообразный. В рецептуре приведен набор овощей примерно на 4 порции.

Картофель 400, капуста 300, морковь, репа, петрушка 200, лук репчатый 100, жир 40.

Появление картофеля в России связывают с именем Петра I, но начало широкому распространению его в нашей стране положил Указ Сената 1765 г. о разведении и завозе семенного картофеля из Западной Европы. Была издана специальная инструкция «Наставления о разведении земляных яблок, потатес именуемых» (1765). Распространению картофеля в России, разработке его агротехники применительно к местным условиям способствовали деятели Вольного экономического общества, учрежденного в Петербурге в 1765 Именно его членам — В. А.

Мещину, А. Т. Болотову, А. А. Нартову и другим — мы обязаны появлением картофеля на нашем столе.

Особенно быстро стали увеличиваться площади, занятые картофелем в России, после 40-х годов XIX в. К концу XIX в. они составляли 1,5 млн га. Русский народ быстро оценил достоинства новой культуры, и картофель очень скоро завоевал любовь простых людей. Много легенд бытует о том, как враждебно принял его наш народ, о пресловутых «картофельных бунтах». Действительно, в 1834 г. вспыхнули волнения в удельных имениях Вятской и Владимирской губерний, но наиболее широкий размах это движение приняло в 1840–1841 гг. Только в северных губерниях, Приуралье, Среднем и Нижнем Поволжье в восстании приняло участие более 500 тыс. крестьян. Однако волнения эти носили ярко выраженный антикрепостнический характер, были ответом на проводившуюся реформу государственной деревни. В знак протеста уничтожались посевы картофеля, самовольно переизбирались старосты и старшины.

«Картофельная» проблема была лишь предлогом, крестьяне протестовали против того, что их насильно переселяли с насиженных мест, вводили картофель как монокультуру для нужд винокуренных заводов. Сам же картофель для русских людей очень скоро стал «вторым хлебом», потеснил древнейшие культуры репы и брюквы, редьки. Лишь капуста не уступила ему своего почетного места.

Старинные русские блюда из репы, капусты, свеклы сохранились после появления картофеля, но очень скоро стал именно он неотъемлемой частью рецептур многих традиционных блюд. Появились и новые блюда из картофеля, без которых теперь немыслима наша кухня.

№ 507. Картофель отварной. Для варки либо подбирают клубни одного размера, либо крупные разрезают. В кипящую подсоленную воду кладут картофель, варят до готовности, сливают воду, закрывают кастрюлю крышкой и подсушивают картофель при очень слабом нагреве. При подаче его поливают растопленным или сливочным маслом, сметаной или грибным соусом и посыпают зеленью.

№ 508. Картофель с луком и грибами. Лук мелко нарезают, пассеруют с жиром или растительным маслом, добавляют мелко нарезанные, очищенные свежие грибы и обжаривают вместе с луком. Лук с грибами или один пассерованный лук, или одни жареные грибы кладут на картофель и посыпают зеленью.

№ 509. Картофель отварной в сливках или молоке. Картофель очищают, нарезают дольками, кладут в кастрюлю, солят, подливают воды, закрывают крышкой и доводят до

готовности. Отвар сливают, добавляют масло, сливки или молоко и доводят картофель до кипения. Часть картофеля вынимают, разминают, заправляют им блюдо.

Картофель 600, сливки 200, масло 50.

№ 510. Пюре картофельное. Отваривают и обсушивают картофель и еще горячим толкут. Если толкут остывший картофель, то пюре получится клейким, невкусным. В горячий протертый картофель добавляют масло, молоко и хорошо взбивают. Готовое пюре раскладывают в тарелки, при помощи ложки или ножа наносят на его поверхность рисунок и посыпают зеленью. Можно класть на пюре рубленые яйца или лук, обжаренный с жиром.

Картофель 1000, молоко 150, масло или маргарин 30.

№ 511. Картофель тушеный со сметаной. Картофель очищают, нарезают дольками, кладут на сковороды или плоские кастрюли (сотейники), добавляют масло и слегка обжаривают. Обжаренный картофель кладут в кастрюли **или!** глиняные горшочки, заливают сметаной, смешанной с кой, солят, плотно закрывают крышкой и тушат до готовности. При подаче на стол посыпают зеленью.

Картофель 500, сметана 250, масло 50, мука 25.

№ 512. Картофель, жаренный сырым. Картофель очищают, нарезают брусочками, кружками, дольками или мелкими кубиками и жарят с жиром, переворачивая, чтобы он полностью зарумянился. Солью посыпают после того, как он? слегка обжарится. При отпуске поливают маслом сливочным, маслом с жареным луком и грибами.

Лук шинкуют, жарят и перемешивают с картофелем, сверху кладут мелко нарезанные жареные грибы.

№ 513. Картофель, жаренный отварным. Картофель очищают, варят в подсоленной воде, обсушивают и нарезают кружками или дольками. Иногда варят картофель и неочищенным. При этом его следует хорошо обмыть, сварить в кожице, охладить и очистить. Нарезанный картофель обжаривают с одной стороны на сковородах с раскаленными жиром, посыпают солью, переворачивают и дожаривают до образования румяной корочки. При отпуске посыпают зеленью.

№ 514. Картофель, жаренный в жире (во фритюре). Картофель нарезают дольками, брусочками, соломкой или делают стружку. Подготовленный картофель промывают, обсушивают полотенцем и жарят, не соля. Для жарки в высокой (лучше толстостенной) посуде растапливают кулинарный жир или смесь из 1 части растительного рафинированного масла, 1 части свиного топленого сала и 1 части топленого животного

жира (говяжьего). Жира должно быть столько, чтобы он заполнил посуду не более чем на 3/4 высоты. Его разогревают до 180 °С. Это можно определить так: бросить в него крошку картофеля — если не будет сильного, вспенивания, а картофель сразу зарумянится, то жир достаточно разогрет. Помните, что если жир слабо нагрет, то при погружении картофеля он может сильно вспениться, попасть на плиту и загореться.

В разогретый жир опускают немного картофеля и, когда он хорошо зарумянится, его вынимают и дают стечь жиру. Затем жарят вторую партию и т. д. Когда весь картофель будет пожарен, его посыпают мелкой солью и прогревают в духовке. Такой картофель используют в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо, посыпав зеленью.

№ 515. Пирожки картофельные. Картофель очищают, варят и обсушивают. Горячие клубни толкут, слегка охлаждают, добавляют муку, яйца и перемешивают. Из полученной массы разделывают пирожки, смазывают их яйцом и выпекают. Фарши готовят так же, как и для пирожков из теста. Можно использовать фарши грибные, морковные и т. д.

Картофель 500, яйцо 1 шт., мука 25, фарш 150, масло 50 или сметана 100.

№ 516. Ватрушки картофельные. Массу для них готовят так же, как и для пирожков. Из нее разделывают круглые лепешки, в середине делают углубление и заполняют его начинкой. Начинки могут быть различные. Часто ватрушки готовят с творожным фаршем. Рецептура такая же, как для пирожков картофельных.

№ 517. Котлеты картофельные. Сваренный картофель обсушивают, толкут, перемешивают с яйцом, разделывают котлеты, обваливают их в молотых сухарях или муке и обжаривают с маслом. Подают с соусом грибным.

Для его приготовления: сухие грибы варят, обмывают, мелко рубят и обжаривают с луком. К отвару грибов добавляют муку, обжаренную с маслом, грибы и кипятят. Можно подавать котлеты со сметаной.

Для котлет: картофель 500, яйцо 1 шт., мука или сухари, масло.

№ 518. Оладьи картофельные. Картофель очищают, измельчают, добавляют муку, соду, соль, все перемешивают и пекут оладьи, которые подают с маслом или сметаной.

Картофель 300, мука 10, сода 1, масло топленое 10, сметана или масло сливочное 50.

Другой способ: картофель измельчают, добавляют муку, дрожжи, разведенные теплым молоком, и оставляют в теплом месте примерно на 1 час. Когда картофельное тесто поднимется,

добавляют соль, яйцо, перемешивают и еще раз оставляют для брожения на 1,5–2 часа. Оладьи пекут на хорошо разогретых сковородах с жиром и отпускают горячими с маслом или сметаной.

Картофель 600, мука 120, молоко 100, яйца 2 шт., дрожжи б, жир или масло топленое, сметана или масло сливочное.

№ 519. Драчена картофельная. Картофель очищают, заливают горячей водой, солят и варят до готовности. После этого воду сливают, кастрюлю закрывают крышкой и при слабом нагреве картофель обсушивают. Горячий картофель протирают, разводят горячим молоком. Когда масса слегка остынет, в нее добавляют яйца, масло и хорошо размешивают. Сковороды смазывают маслом, кладут на них протертый картофель, на поверхность наносят ножом или вилкой рисунок и запекают в жарочном шкафу.

Картофель 360, молоко 125, яйца 2 шт., масло 50, соль по вкусу.

№ 520. Картофель, шпигованный салом. Выбирают клубни картофеля правильной формы, среднего размера и очищают. Делают ножом отверстия, вставляют в них ломтики шпика и обжаривают на сковороде. Обжаренные клубни доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, посыпав рубленой зеленью.

№ 521. Картофель, запеченный с луком или грибами. Картофель очищают, варят, обсушивают и нарезают кружочками. Сковороды смазывают жиром, укладывают слой нарезанного картофеля, слой обжаренного лука, закрывают его слоем картофеля, поливают сметаной, посыпают сухарями или тертым сыром и запекают. Так же готовят картофель, запеченный с луком и грибами. Для этого мелко нарезают свежие или вареные сушеные грибы и обжаривают с луком.

Картофель 500, грибы свежие 100, лук репчатый 50, масло топленое 50, сметана 200.

№ 522. Капуста цветная отварная. Соцветия цветной капусты освобождают от зеленых листьев и срезают выступающую часть кочерыжки. Внутри соцветия могут быть гусеницы бабочки капустницы. Чтобы их удалить, соцветия погружают примерно на 1 час в подсоленную воду. При этом гусеницы всплывут и их легко удалить. Затем соцветия цветной капусты погружают в подсоленную воду и варят до готовности. При подаче их обильно поливают растопленным маслом или соусом сухарным и посыпают зеленью.

№ 523. Капуста цветная жареная. Цветную капусту варят в течение 10–15 мин, разбирают на мелкие соцветия и жарят на

сковороде с маслом. Затем ее посыпают сухарями или заливают яйцом и доводят до готовности в духовке (3–5 мин).

Капуста цветная 400, масло 30, сухари 15 или яйцо 1 шт.

№ 524. Капуста цветная, запеченная под соусом. Цветную капусту варят, разбирают на мелкие соцветия, кладут на сковороду, заливают соусом молочным, посыпают сухарями или тертым сыром и запекают в духовке.

Капуста цветная 250, соус молочный 100, сыр 50.

№ 525. Кукуруза отварная в початках. Початки кукурузы молочной зрелости освобождают от листьев и волосков, укладывают в посуду, закрывают сверху листьями, снятыми с початков, заливают водой и варят под крышкой. Подают горячими с маслом и солью.

№ 526. Кукуруза отварная в соусе. Варят початки кукурузы, срезают с них ножом зерна, кладут в посуду, заливают соусом молочным, доводят до кипения, раскладывают на тарелки и подают с кусочком масла, посыпав шинкованной зеленью.

В русской печи запекали овощи целиком (тыкву, брюкву, репу и др.) или готовили из них караваи и бабки. Появление духовок позволило готовить запеканки на листах или противнях, и эти блюда вытеснили старые овощные караваи.

№ 527. Запеканка капустная. Белокочанную свежую капусту мелко шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют жир, немного воды и припускают до готовности, все время, помешивая. Эту массу охлаждают, солят и смешивают с сырыми яйцами.

По второму способу в горячую припущенную капусту всыпают манную крупу и, непрерывно помешивая, заваривают ее. После этого массу охлаждают, добавляют яйца и перемешивают.

Капустную массу выкладывают ровным слоем на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной и запекают.

На 1 порцию: капуста 200, масло или маргарин 10, яйца 2 шт., сухари, жир, сметана; или капуста 150, масло или маргарин 10, яйца 1/4 шт., крупа манная 20, сухари, жир, сметана.

№ 528. Запеканка овощная. Для приготовления этой запеканки используют самые различные овощи. Их нарезают соломкой и припускают с молоком и жиром лучше отдельно: морковь, репу и капусту, а затем соединяют. Можно припустить репу и морковь, а затем добавить капусту и потушить все вместе. К припущенным овощам добавляют пассерованный лук, всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. Массу смешивают с вареным протертым картофелем, зеленым горошком, охлаждают, добавляют сырые яйца, перемешивают, далее запекают, как описано выше.

Примерная рецептура на 1 порцию: капуста свежая 50, морковь 30, репа 20, молоко или вода 30, лук 30, масло или маргарин 15, яйцо 1 шт., крупа манная 10, картофель 100, жир, сухари, сметана.

№ 529. Запеканка морковная. Морковь шинкуют соломкой, припускают с жиром, водой или молоком, всыпают манную крупу и заваривают ее, помешивая. Массу охлаждают и добавляют яйца. Далее запеканку делают, как описано выше. В морковную массу можно добавлять протертый творог и сахар.

На 1 порцию: морковь 150, масло или маргарин 10, молоко или вода 30, крупа манная 10, яйца 1/2—1 шт., творог 60, сахар 10, сухари, сметана, жир; или морковь 130, масло 10, вода или молоко 30, крупа манная 20, сухари, жир, сметана.

№ 530. Пудинг морковный. Морковную массу готовят так же, как и для запеканки, но после охлаждения смешивают ее с одними яичными желтками. Белки взбивают отдельно и добавляют в массу перед самой выпечкой. Форму смазывают маслом, обсыпают сухарями, заполняют на 3/4 высоты подготовленной массой и выпекают пудинг в духовке.

На 1 пудинг массой 0,5 кг: морковь 400, масло или маргарин 20, молоко 70, сахар 10, крупа манная 30, яйца 2–3 шт., сметана, сухари, жир.

№ 531. Пудинг овощной. Морковь нарезают мелкими кубиками, капусту рубят и припускают с молоком и жиром. Картофель, кабачки нарезают мелкими кубиками и обжаривают. Цветную капусту отваривают и разбирают на соцветия. Все овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, всыпают манную крупу и заваривают ее, помешивая. Массу охлаждают, добавляют желтки и взбитые белки. Затем ее кладут в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями.

Поверхность смазывают сметаной и запекают. Набор овощной может меняться.

Примерный набор на 1 пудинг массой 0,5 кг: капуста цветная 80 или капуста белокочанная 150, морковь 60—100, масло или маргарин 10, картофель 200 или кабачки 100, маргарин, масло 30, зеленый горошек 60, крупа манная 20–30, яйца 2–3 шт., сухари, жир, сметана.

Забытые блюда из овощей

Развитие кулинарии не обходится без потерь. Незаслуженно забыты и многие старинные овощные блюда.

№ 532. Огурцы жареные. Крупные огурцы, непригодные для салатов, очищают от кожицы, режут на ломтики толщиной 1–1,5 см, жарят с растительным маслом, пока выпарится весь выделяющийся сок и огурцы начнут зарумяниваться, тогда их посыпают солью, молотым перцем, заливают сметаной и доводят до кипения.

Огурцы 300, масло растительное или кулинарный жир 10, сметана 100.

№ 533. Кочан фаршированный. Кочан очищают от верхних зеленых и загрязненных листьев, срезают, но не вырезают кочерыжку, опускают в кипящую подсоленную воду и варят 15–20 мин, вынимают, отжимая воду. Разбирают листья, не отламывая их. Каждый лист смазывают тонким слоем фарша, сжимают листья, собирая их в виде целого кочана, перевязывают кочан нитками. Затем кладут его в неглубокую посуду, смазывают маслом, подливают отвар от капусты, закрывают крышкой, ставят в духовку и тушат, периодически поливая кочан соком и переворачивая. После этого кастрюлю ставят на плиту, подливают сметану и тушат до тех пор, пока он будет легко прокалываться. Кочан вынимают, снимают с него нитки, кладут на блюдо, режут на дольки и поливают оставшейся жидкостью.

Для фарша промалывают мясо вместе с луком и жиром 2–3 раза, добавляют соль, немного воды и хорошо вымешивают.

На 2 кочана весом по 500 г или один кочан весом 1 кг: говядина 400, жир 10, лук 50, вода 150, сметана 200, соль, перец.

№ 534. Брюква, фаршированная сухарями. Приведем полностью старинное описание этого блюда: «6–8 брюквин, смотря по величине, очистить, опустить в соленый кипяток, отварить до мягкости, срезать верхушки, выбрать осторожно середину. Вынутую массу растереть с 2 ложками пшеничных толченых сухарей, поджаренных в ложке масла, добавить 2–3 ложки сметаны. Если брюква не сладкая, прибавить в фарш сахару. Заправить фарш солью, молотым перцем. Этим фаршем начинить брюкву, уложить ее в посуду, смазанную маслом. Сверху брюкву немного поливают маслом, посыпают сухарями и запекают, пока не подрумянится. 1/2 ложки масла и 1 ложку муки смешать, обжарить, развести бульоном от брюквы, прибавить сметану, прокипятить и полить этим соусом брюкву».

№ 535. Брюква, фаршированная булкой *(Е. Молоховец)*. «6–

8 небольших брюквин или 2 больших, всего 3 фунта, обмыть, опустить в соленый кипяток, вскипятить раза 2–3, вынуть, остудить, срезать верхушки, вынуть осторожно ножом и ложкою внутренность, оставляя довольно толстые стенки. Мякоть размять, положить 1/2 стакана кипяченого молока с разбухшим в нем мякишем 1/3 французской булки (городской. — *Авт.),* соли, 1–2 сырых яйца, 1/4 фунта масла, размешать, нафаршировать, смазать маслом, осыпать сухарями, поставить в печь до самого обеда». Можно подать молочный соус.

№ 536. Картофель вареный с соленым огурцом (Е. Молоховец). «4 соленых огурца очистить от кожицы, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать зеленой петрушки, развести 3 стаканами грибного бульона, сваренного из 3–4 сушеных грибков, пучка зелени, 1 луковицы и срезанной кожицы с огурцов, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и огурцы, вскипятить, подавать».

№ 537. Картофель фаршированный *(Е. Молоховец).* «Отобрать крупный картофель, сварить его в соленой воде, *но* не до готовности, очистить его, вынуть середину. Вынутую мякоть растереть, протереть сквозь сито, прибавить к ней 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 1/8 фунта (50 г) масла, перцу соли, мускатного ореха, смешать все вместе, прибавив черствой тертой булки, чтоб было густо, как тесто; нафаршировать картофель, смазать сверху маслом, осыпать сухарями или сыром, печь с полчаса, чтоб подрумянить, чаще смазывая его маслом; подавать отдельно или гарнировать ими котлеты из говядины».

№ 538. Репа, фаршированная манною кашею *(Е. Молоховец).* «Взять 8—12 репок, вымыть, неочищенные раз вскипятить, снова вымыть, срезать зеленые верхушки, опустить в посоленный кипяток, варить, пока не сделаются мягки. Очистить от верхней кожицы, срезать крышечки. Осторожно выбрать середину, хорошенько растереть ее с манною кашею и сливочным маслом, посолить, положить немного сахару. Начинить репки, накрыть срезанными крышечками, переложить на лист. На каждую репку положить по кусочку сливочного масла, запечь в печи духовой. Подавать к ним сливочное масло».

№ 539. Картофель, фаршированный грибами. Выбирают клубни картофеля правильной формы, очищают, ножом делают кольцевой надрез и варят почти до готовности. Середину клубня удаляют и используют для приготовления других блюд. Углубление заполняют жареными грибами с луком. Клубни укладывают в глубокую сковороду или сотейник, заливают

соусом сметанным, посыпают тертым сыром или сухарями и запекают.

Картофель 600, лук 50, грибы сухие 60, сметанный соус или сметана 200, масло 50.

Блюда из грибов

Грибы — совершенно уникальное создание природы. Пс сравнению с другими растениями они содержат больше белков, что приближает их к продуктам животного происхождения. Их клеточные стенки содержат особое вещество — хитин, которого нет в других растениях, и встречается он только в панцирях ракообразных и надкрылых жуков, ни одно растение не содержит столько азотистых экстрактивных веществ, придающих отварам совершенно неповторимые вкус и аромат. Да и при нагревании они ведут себя не как другие растительные продукты, а скорее как мясо: как только температура достигает 60–70 ˚С, из них вдруг начинает выделяться большое количество сока. Поэтому слово «жарить» применительно к грибам приобретает совершенно иной смысл — это скорее припускание в собственном соку.

В XVI–XVII вв. лесов на территории России было намного больше, чем теперь, запасы грибов в них были огромны, поэтому они всегда были важным подспорьем в крестьянском столе. Да и в хозяйстве горожан играли важную роль.

В старинных рукописях блюд из грибов упоминается немного: грибы вареные, печеные, душеные (тушеные). В перечне блюд царского стола и бояр грибы упоминаются редко, но в меню монахов и высшего духовенства встречается много «постных» холодных закусок и горячих блюд из грибов.

Старинные блюда из грибов

Наибольшее число грибных блюд названо в «Расходной книге» патриарха Адриана. Кроме холодных закусок, упоминается 14 горячих блюд. Среди них: грибы гретые с луком и маслом, рыжики и грузди гретые, грибы в тесте, галушки с грибами, рыжики печеные, грузди и рыжики тяпонные, рыжики свежие соленые с луком, грибы вареные свежие с луком, опенки с луком да с яйцом.

№ 540. Грибы сушеные в тесте. Вот как описывает их приготовление *Е. Молоховец:* отбирают белые сушеные грибы среднего размера, замачивают их, варят в той же воде без соли; когда будут готовы, вынимают, обмывают, дают стечь воде, обравнивают ножом, раскладывают на столе, солят, обваливают в муке; за 15 мин до жарки опускают в жидкое тесто, вынимают, обваливают в тертом пшеничном хлебе (крошкой), кладут на сковороду с большим количеством разогретого постного или

коровьего топленого масла и обжаривают с двух сторон.

Тесто используют блинное или делают специальное. Для этого к пшеничной муке добавляют соль, немного постного масла, разводят горячей водой, взбивают лопаточкой, добавляют взбитые белки.

Мука пшеничная 200, масло подсолнечное 20, вода 150–200, белки 5 шт.

В пост белки не добавляли, а использовали пресное тесто для блинчиков. Вероятно, именно такие грибы в тесте готовили для патриарха Адриана.

№ 541. Опята с луком да яйцом. Опята перебирают, промывают, отваривают в подсоленной воде, откидывают и нарезают. В кастрюле или на сковороде растапливают масло, поджаривают на нем муку, вливают бульон, в котором варились грибы, размешивают, кладут нарезанные грибы, добавляют соль, перец и доводят до кипения. Сверху посыпают рублеными сваренными вкрутую яйцами.

Опята свежие 600, масло топленое 60, мука пшеничная 30, бульон грибной 300, соль, перец, яйца 2 шт.

№ 542. Галушки грибные. Сухие грибы промывают, замачивают в течение 2–3 часов, варят в той же воде без соли, откидывают, мелко рубят и обжаривают с луком.

В посуду всыпают муку, добавляют воду, соль, яйца и хорошо размешивают. В полученное тесто добавляют обжаренные грибы и перемешивают. Из этой массы раскатывают жгут толщиной около 1 см, режут его под углом на ромбики и варят их в кипящей подсоленной воде. Полученные галушки вынимают, кладут в миску и заливают горячим отваром или сметаной.

Грибы сухие 50, мука пшеничная 200, яйцо 1 шт., воды столько, чтобы получилось густое тесто (примерно 100 г).

№ 543. Грибы белые **и красные по-старинному.** Грибы перебирают, с ножек счищают кожицу, режут ломтиками, обваливают в муке, кладут в горшочек или другую посуду, накрывают крышкой, тушат, а когда грибы дадут сок, то крышку открывают и дают соку выпариться. Затем добавляют кусок сливочного масла, слегка поджаренный лук, пучок стеблей петрушки и укропа, соль, перец и, помешивая, обжаривают грибы. Пучок зелени вынимают, добавляют воду или сметану и дают вскипеть несколько раз, чтобы соус загустел.

Грибы (белые и подосиновики) 600, лук 50, масло 50, мука 20, сметана 200–300, соль, перец.

№ 544. Грибы в сухарях. Берут белые крупные грибы или подосиновики, отваривают 5—10 мин, обсушивают полотенцем, смачивают в смеси яиц с молоком или в одних взбитых яйцах,

обваливают в сухарях, обжаривают в масле, вынимают, дают стечь маслу и прогревают в духовке

№ 545. Рыжики жареные по-монастырски. Рыжики моют, кладут в холодную воду, доводят до кипения и откидывают. Затем их солят, перемешивают и каждый рыжик обваливают в муке. На сковороде сильно нагревают растительное масло, кладут подготовленные рыжики и рубленый лук и жарят несколько минут, переворачивая. На сковороду надо класть грибы не горкой, а в один ряд.

Рыжики (на 2 порции) 300, лук 50, масло 100.

№ 546. Рыжики, грузди в горшочке. Грибы перебирают, зачищают, моют, кладут в кипящую воду и варят 1–2 мин. Затем их откидывают, кладут на стол или доску, солят, обваливают в муке, обжаривают на сковороде с обеих сторон. Обжаренные грибы кладут в горшочек, заливают сметаной, посыпают сверху тертым пшеничным хлебом и запекают в духовке или печи.

№ 547. Грибы с овощами в горшочке. В глиняный горшочек кладут слоями ломтики помидоров, жареных грибов, жареный картофель с луком. Все заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

На порцию: грибы свежие 100, помидоры 150, картофель 100, лук репчатый 50, сметана 100, сыр 20.

№ 548. Грибной омлет. Белые грибы или шампиньоны очищают, промывают; корень петрушки натирают и тушат вместе с нарезанными грибами в масле до готовности, охлаждают. Добавляют пшеничную муку, яичные желтки, солят и перемешивают. В последнюю очередь вводят взбитые белки. Смесь выливают на хорошо смазанную жиром сковороду и запекают в духовом шкафу.

На порцию: грибы белые свежие или шампиньоны 150, корень петрушки 20, сливочное масло 10, яйца 2 шт., мука пшеничная 30, соль.

№ 549. Грибной пудинг. Соленые или сваренные свежие (сухие) грибы пропускают через мясорубку вместе с пассерованным репчатым луком. Добавляют размягченное сливочное масло, яичные желтки, пшеничные сухари или муку, соль. Вводят взбитые в пышную пену яичные белки, осторожно перемешивают. Смесь выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запекают в духовом шкафу или варят на пару (40–50 мин). В последнем случае форму сухарями не посыпают. Подают пудинг горячим, поливают сливочным маслом или сметанным соусом.

На порцию: грибы соленые или вареные 150, масло сливочное 20, лук репчатый 20, яйцо 1 шт., сухари пшеничные 60, грибной

отвар 100, соль, перец.

№ 550. Фрикадельки грибные. Вареные грибы мелко рубят или пропускают через мясорубку, соединяют с мелко рубленным пассерованным репчатым луком. Добавляют пшеничные сухари, сметану, сырые яйца, солят, перчат и тщательно вымешивают. Из массы формуют шарики размером с грецкий орех, обваливают в сухарях или муке и обжаривают на масле. Фрикадельки заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин. Фрикадельки можно запечь под соусом в духовом шкафу.

На порцию: грибы сухие 25, лук репчатый 100, сухари 30, сметана 20, яйца 1 шт., соль, перец.

Современные блюда из грибов

Старинные грибные блюда (грибы тушеные, грибы в сметане, грибы с луком и др.) сохранились до наших дней, но в XVIII в. появились новые, более сытные блюда из грибов с картофелем и несколько изменились способы приготовления старинных блюд.

Любые грибы вначале тщательно перебирают, зачищают ножки, замачивают, очищают от загрязнений и промывают. У сыроежек, маслят, шампиньонов снимают кожицу и пленку. Подосиновики и шампиньоны надо сразу класть в слегка подкисленную воду, чтобы они меньше темнели. (Рецептуры приведены на 2 порции.)

№ 551. Грибы в сметане. Грибы нарезают, обжаривают с маслом до тех пор, пока выделяющийся сок почти совсем выпарится, солят, заливают сметаной и доводят до кипения. Подают, посыпав зеленью.

Грибы белые свежие 300 (или сухие 80) или шампиньоны, или подберезовики 350, масло 30, сметана 150.

№ 552. Грибы с картофелем. Картофель варят, сливают отвар, нарезают, смешивают с жареными грибами, заливают сметаной и доводят до кипения.

Грибы 300, картофель 120, масло 30, сметана 150.

№ 553. Опята жареные в кислом соусе. Опята перебирают, промывают, а затем нарезают. В кастрюле растапливают масло, добавляют лук, пассеруют его, всыпают немного муки и прогревают, помешивая. К пассерованному луку с мукой добавляют отваренные опята, отвар грибной, лимонный сок или огуречный рассол, или немного уксуса и доводят до кипения.

Опята свежие 400, масло топленое 40, мука пшеничная 20, отвар грибной 200, уксус, огуречный рассол по вкусу, специи.

№ 554. Селянка грибная. Грибы обжаривают с маслом

кладут в кастрюлю, добавляют пассерованный лук, нарезанные дольками морковь, картофель, репу, сметану, соль, заливают водой и тушат до готовности.

Грибы свежие 200, картофель 300, масло топленое 40, сметана 40, лук репчатый 40, морковь 20, репа 20, специи.

№ 555. Грибы соленые жареные. Соленые грибы вымачивают 6—10 часов, меняя 2–3 раза воду. Затем их крупно нарезают, обсушивают и жарят вместе с шинкованным ком на топленом или постном масле.

Грибы соленые 300, масло 20–30, лук репчатый 80, соль, перец.

№ 556. Грибы сушеные жареные в сметане. Сушеные грибы замачивают, варят до готовности, промывают, шинкуют и обжаривают. К жареным грибам добавляют пассерованный шинкованный лук, заливают сметаной или сметанным соусом, кладут соль, перец и доводят до кипения, соус или сметану можно добавлять соус томатный, «Южный», «Кубанский» и др. Подают такие грибы без гарнира (как горячую закуску) или с жареным картофелем (как второе блюдо).

Грибы сушеные 70—100, лук репчатый 30–50, масло, жир 30, сметана, соус 60–70, картофель 250, зелень.

№ 557. Котлеты из свежих грибов. Белые грибы, подберезовики, подосиновики, шампиньоны подготавливают, мелко нарезают, кладут в неглубокую кастрюлю, добавляют масло или жир и, помешивая, припускают до тех пор пока половина выделившегося сока выпарится. После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу и заваривают ее 5—10 мин, непрерывно мешая. Затем добавляют мелко рубленный пассерованный лук, соль, перец, перемешивают и еще горячей массу разделывают на котлеты или биточки, которые обваливают в сухарях и жарят с жиром до образования румяной корочки. Затем котлеты ставят в духовку на 3–5 мин и подают, полив сметаной.

На порцию: грибы свежие 200–250, лук 30, сухари 5, жир, масло 20, крупа манная 8—10, сметана 100.

№ 558. Котлеты из сушеных грибов. Можно использовать любые сушеные грибы (белые, подосиновики, подберезовики и др.). Их замачивают *А*—5 часов и варят, как обычно. Затем мелко рубят или промалывают на мясорубке. После этого их обжаривают с жиром или маслом («досуха»). К обжаренным остывшим грибам добавляют густой молочный соус, сырые яйца, мелко рубленный пассерованный лук, соль, перец и перемешивают. Из этой массы формуют котлеты или биточки, панируют их в молотых сухарях, жарят с маслом или жиром,

ставят в духовку на 3–5 мин и подают с жареным картофелем и сметаной.

Для котлет на порцию: сухие грибы 50, лук репчатый 30, жир, масло 10, яйца 1/4 шт., соус молочный густой 45–50.

№ 559. Зразы грибные. Приготавливают массу из сухих грибов так же, как для котлет. Из нее разделывают лепешки на доске, посыпанной молотыми сухарями, кладут на середину фарш, заворачивают его в грибную массу, придают зразам приплюснутую овальную форму, панируют в сухарях, жарят и прогревают в духовке. Для фарша рубят сваренные вкрутую яйца, шинкуют зелень петрушки, смешивают, добавляют молотые сухари, соль, перец.

Для грибной массы (на порцию): грибы сухие 60–80, жир 20, сухари, лук 30.

Для фарша: яйца 1/2 шт., зелень петрушки 5, сухари.

№ 560. Селянка московская грибная (на сковороде).

Вначале тушат капусту. Для этого белокочанную свежую капусту шинкуют, добавляют немного воды, уксуса, томата-пюре, жира и тушат 20–30 мин. В конце добавляют пассерованную муку, немного разведенную водой, перемешивают и доводят до кипения. Муку можно не добавлять.

Квашеную капусту перебирают, отжимают от рассола, крупные части рубят, а затем тушат так же, как свежую, но не добавляют уксуса.

Сухие грибы замачивают, варят и шинкуют. Соленые или маринованные грибы отделяют от рассола и нарезают.

Сковороду (на нужное число порций) смазывают жиром, посыпают сухарями, кладут слой тушеной капусты (свежей или квашеной), слой подготовленных вареных, соленых или маринованных грибов, соленых огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных. Сверху кладут слой тушеной капусты, поверхность выравнивают горкой, посыпают сухарями, поливают маслом и запекают в духовке.

При подаче на стол поверхность селянки украшают солеными или маринованными грибами, огурцами, зеленью.

На 4 человека: грибы сухие 50, грибы соленые 200, огурцы соленые 250, лук репчатый 100, капуста тушеная 600, сухари 100.

№ 561. Грибы сушеные запеченные. Сушеные грибы замачивают и варят, как обычно. Затем их шинкуют, добавляют мелко нарезанный лук и обжаривают на сковороде с жиром, добавляют соус сметанный и перемешивают. На середину сковороды кладут заправленные грибы, вокруг укладывают вареный нарезанный картофель, все поливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром и поливают маслом, запекают в духовке.

Блюдо готовят на несколько человек на одной сковороде и на ней же подают на стол.

На 4 порции: грибы белые сушеные 120, картофель 500–600, лук 100, масло сливочное 80—100, сыр 30, соус сметанный 400.

№ 562. Грибы свежие запеченные под соусом молочным. Белые грибы, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, сыроежки или другие обрабатывают, нарезают и жарят с маслом. Затем их заправляют солью, перцем, смешивают с соусом молочным и кладут на середину сковороды. Вокруг кладут нарезанный вареный картофель. Все поливают соусом молочным средней густоты, посыпают тертым сыром и молотыми сухарями и запекают. Блюдо готовят на несколько человек на одной сковороде.

На 4 человека: грибы свежие 400–500, картофель 400–500, лук репчатый 100–200, сыр 20, сухари 20, масло сливочное 60, соус молочный 400.

№ 563. Грибы запеченные в соусе томатном с луком.

Готовят так же, как под молочным соусом, запекают грибы под соусом томатным с луком, но перед запеканием посыпают одними сухарями, без сыра.

Глава десятая. Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов

Рыбные блюда в русской кухне

На землях Древнерусского государства в IX–X вв. находились бассейны таких крупных и богатых рыбой рек, как Прут, Днестр, Южный и Западный Буг, Припять, Днепр, Сож, Березина, Ока, верховья Волги, Западной Двины, Великих озер Чудского, Ладожского и др. Крупнейшие культурные и хозяйственные центры Руси располагались на берегах рек и озер: Киев на Днепре, Москва на Москве-реке, Новгород на Волхове, Псков на реке Великой, Ростов на озере Неро, Рязань на Оке, Суздаль в излучине Каменки, Нижний Новгород при слиянии Волги и Оки. В изобилии эти реки и озера давали русским людям самую разнообразную рыбу, и блюда из нее украшали их стол. А после крещения Руси и введения постов роль рыбных блюд в русской кухне особенно возросла.

Использовалась главным образом пресноводная рыба, а морская рыба стала входить в обиход после того, как освоили наши предки берега Северного моря. Она получила распространение лишь в XVIII в. и сначала только на севере России.

Рыбаки в Древней Руси назывались ловцами, а торговцы рыбой — рыбаками. В хозяйстве Московского государства рыбные ловли играли столь важную роль, что была разработана система правовых норм, регулирующих рыболовство, а водные угодья включались в состав земельных владений государей, князей и монастырей. Возникали рыбные слободы на крупных озерах и реках. Особую роль играли рыбные промыслы Волги. По свидетельству летописца, на ее берега выезжали в сезон тысячи ловцов, а осенью возвращались «наловявшися и обогревшися».

Конечно, простой народ использовал главным образом рыбу местных водоемов, но богатые горожане, феодальная и духовная знать могли пользоваться привозной рыбой. К столу патриарха Адриана, например, доставлялась рыба не только из рек Московского государства, но и из Белого, Каспийского и частично Азовского морей.

Чрезвычайно разнообразным был рыбный стол московских государей и знатных бояр. Многие монастыри владели рыбными промыслами или отправляли на рыбные ловли многочисленные артели. Вот далеко не полный перечень рыб, упоминаемых в памятниках XVI–XVII вв.: стерлядь, белуга, осетр, белорыбица, сиги, лодога, лосось, налим (мень), щука, судак, лещ, язь, сырть, голец, окунь, линь, плотва, снетки, корюшка (вандыши), караси. При этом различалась рыба по местам ловли: сельди

переславские, лосось карельский, осетрина шехонская (река Шексна), щуки мелкие поставские и т. д.

Существовала обширная терминология для обозначения частей тела рыбы: схаб белужий (или другой рыбы) — ребра, грудинка; теша — брюшная часть; огнево — жирное мясо у плавников, которое считалось особым лакомством; прут белужий (вязига); пупок — средняя часть рыбы между головой и хвостом (без спинки); пласт — филе рыбы и др. Многочисленны были и способы консервирования рыбы: засол сухой и бочоночный, вяление (провесная и вяленая рыба), копчение. Копченая рыба упоминается очень редко (в описи блюд патриарха Никона). Очень часто упоминается рыба паровая. Большинство словарей древнерусского языка трактует это название как «копченая рыба». Вызывает восхищение целесообразность и разнообразие старинных способов кулинарной обработки рыбы в зависимости от ее использования, размера и способа заготовки.

Многие рыбные блюда современной кухни дошли до наших дней из далекого прошлого, а часть либо была заимствована у других народов, либо была создана поварами-профессионалами на основе народных традиций. Во всех случаях частиковую рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Затем ее разделывают по-разному, в зависимости от способа тепловой обработки. Пекут в печи или духовке обычно рыбу целую с головой. Для варки используют рыбу разных способов разделки: целиком с головой или без головы (мелкая рыба для повседневного стола и крупная для праздничных блюд), разделанную на порционные куски (непластованную, или «кругляш», филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей). Для припускания и запекания под соусами рыбу разделывали на филе без реберных костей, а для пряжения (жарка в жире) — на филе без кожи и без реберных костей. Тушить можно рыбу любой разделки.

Очень популярными были блюда из печеной рыбы, которые теперь почти забыты. Конструкция русской печи позволяла запекать в ней различные кулинарные изделия, в том числе и рыбу. В. *Левшин* так описывает приготовление рыбы печеной холодной: «Карасей свежих выпотрошить и оставить в них икру, позапечь на горячем поду печи, поворачивая с боку на бок. Когда пропекутся, надрезать с боков и покласть на сковороду, подмостив из лучинок решетку, засушить в печи. Подавать на блюде, когда остынут. Таким образом пекут и других рыб. Некоторые из них бывают вкуснее, когда печь оных не шелуша и не потрошив».

Почти забыта и жарка рыбы на вертеле. Теперь шашлыки из осетровых или форели считаются экзотическими блюдами, а в

старину «верченую» рыбу готовили часто. В «Росписи царским кушаньям» неоднократно упоминаются верченые рыбы: щуки, стерляди, звено осетрины. Скорее всего, разделанную рыбу посыпали солью, перцем и жарили над углями. Возможно, ее предварительно замачивали в квасе.

Очень давно выработали наши повара и особые приемы, обработки отдельных видов рыб. Особенно разнообразны были способы обработки щуки. Эта рыба отличается особенностью строения тела: длинное туловище и почти без плавников на спине, малокостистая мякоть. Этим обусловлено широкое, использование ее для фарширования колеи, снятой с тушки чулком, и приготовления тельного (рыбной рубки — по современной терминологии) и изделий из него.

Живых щук в XVI–XVII вв. в богатых домах использовали почти исключительно для варки ухи — с шафраном, белой или черной, с клецками («толченцами»). Вяленых щук подавали как закуску, нарезали ломтиками для ботвиньи.

Соленых щук использовали двух видов. Свеже- или живопросоленная (т. е. засоленная перед употреблением) употреблялась для краткосрочного хранения и приготовления особых «расольных» блюд. Бочоночная щука («щучина») хранилась целый год. Автор «Домостроя» советует покупать рыбу тогда, когда она дешева, солить ее в бочках и хранить в ледниках или закапывать в землю.

Икру употребляли двух видов: соленую (в бочках) и свежую в ястыках (ксени). Свежую икру жарили, варили и подавали с уксусом, квасом или в горячем виде с соусом.

Соленую рыбу (щук и др.) варили целиком, не удаляя чешуи, — «колодкой», т. е. тушка без головы и плавников или пластом. Соленая рыба играла особую роль в старинной русской кухне, и даже свежую рыбу варили в большом количестве соли, чтобы она имела соленый вкус. Такие блюда назывались «расольными».

№ 564. Щука рассольная («расольная»). Свежую щуку потрошат, не снимая чешуи, промывают и варят в воде с добавлением соли (больше обычного) и специй. Еще горячую сворачивают кольцом (используют мелких щук), хвост закрепляют в зубах. Если щуку подают холодной, то к ней на стол ставят хрен, толченый чеснок, квас или уксус. Так же готовят горячую щуку отварную с солью, но подают ее, полив рассолом или взваром луковым, капустным.

Подготовка частиковой рыбы

Мороженую рыбу оттаивают на воздухе или в холодной воде, а соленую вымачивают. Затем очищают от чешуи, разрезают брюшко, потрошат и промывают. В зависимости от кулинарного использования и размера рыбу разделывают по-разному:

— мелкую рыбу массой 200–250 г оставляют целиком с головой и плавниками;

— у мелкой рыбы массой более 250 г отрубают голову и обрубают плавники;

— рыбу крупную массой до 1,5 кг можно не пластовать вдоль, а нарезать на куски поперек (кругляши);

— из рыбы массой более 1,5–2 кг кругляши получаются очень толстые, поэтому ее пластуют вдоль, срезают с одной половины позвоночник и потом нарезают поперек на куски (на филе с реберными костями и кожей);

— для припускания и запекания с половинок пластованной рыбы срезают реберные кости и срезают поперек;

— для жарки во фритюре (жире) у половинок туши удаляют реберные кости, срезают мякоть с кожи и режут филе поперек на куски.

Разделка осетровых рыб

Мороженую осетровую рыбу оттаивают на воздухе (6—10 часов), отрубают голову, срезают плавники, костные жучки на спине. Затем тушку разрезают по спине вдоль жировой прослойки и удаляют спинную хрящевую струну — вязигу. Крупные звенья режут на куски поперек. Подготовленные звенья (или куски) ошпаривают горячей водой (95–97 °С), счищают боковые жучки, срезают реберные хрящи, режут на порционные куски и варят или жарят целиком.

У стерляди жучки счищают, не ошпаривая рыбы.

Блюда из вареной рыбы

Конечно, варить можно любую рыбу, но хек, скумбрия, ставрида, свежая сельдь, карась, омуль, хариус, вобла, лещ, нельма вкуснее в жареном виде и варить их не рекомендуется. Варят рыбу целиком (тушками), порционными кусками и звеньями (осетровую рыбу). Мелкую целую рыбу и порционные куски заливают горячей водой или бульоном, а звенья осетровой рыбы — холодной водой.

В воду добавляют соль, специи, белые коренья, лук, иногда

морковь, доводят до кипения и варят до готовности без кипения, удаляя жир и пену.

Если варят рыбу с тонким ароматом и вкусом (форель, судак, лососина, сиги и т. п.), то специй берут очень мало.

При варке рыбы с сильно выраженным морским запахом (особенно океанических) или запахом тины (большие щуки, налимы), наоборот, специй кладут много: лавровый лист, перец черный и душистый, лук, перец стручковый свежий сладкий (болгарский), огуречный рассол, укроп, петрушку, сельдерей. К вареной рыбе подают отварной картофель, посыпая ее зеленью, поливают растопленным маслом. Соус лучше подать отдельно в соуснике. Перед варкой кожу на рыбе надрезают.

№ 565. Окуни вареные с яйцами и маслом. Рыбу очищают, промывают, посыпают солью и выдерживают в течение 1 часа. Затем отваривают с добавлением лука репчатого, лаврового листа, перца горошком 20–25 мин и настаивают около получаса. Вареных окуней кладут на блюдо, подливают немного бульона, посыпают мелко нарубленными яйцами, поливают растопленным сливочным маслом, предварительно смешанным с рубленой зеленью петрушки.

Окуни 1,2–1,5 кг, лук 200, петрушка 50, масло 200, яйца 5–6 шт., соль, специи.

№ 566. Рыба в рассоле. В старинных рукописях упоминается приготовление в рассоле под взваром семги, сиговины, ладожины, звена осетрины. Готовят так и лещей, треску, хека, навагу и другую рыбу.

Рыбу очищают, потрошат, нарезают на куски, кладут в посуду, добавляют очищенные огурцы, рассол огуречный, петрушку, лук и, закрыв крышкой, припускают. *В. Левшин* приводит следующее описание: «Леща выпотрошить, отварив в воде с солью, с прибавкою огуречного разсолу, и подавать на большом блюде, распластав». «Свежую стерлядь, выпотрошив, оставить в ней молоки и печенку. Приставить на огонь в котлике разсолу огуречного с накрошенными кореньями и огурцами солеными, очищенными от соли, прибавить луку и перцу целиком. Когда разсол закипит, положить стерлядь и сварить».

Современный вариант: подготавливают порционные куски рыбы (треска, хек, минтай и т. п.), заливают горячим рыбным бульоном, добавляют огуречный рассол или очистки соленых огурцов (кожицу), очищенные соленые огурцы, специи, соль, доводят до кипения и варят при 95–97 °С до готовности. Затем рыбу вынимают, кладут на тарелки или блюдо, гарнируют отварным картофелем, который поливают маслом и посыпают шинкованной зеленью. На рыбу кладут мелко нарезанные

соленые огурцы, варившиеся вместе с рыбой.

На порцию: рыба непластованная или филе с кожей 300 или 250, огурцы соленые 50, картофель отварной 150, масло.

№ 567. Рыба маринованная отварная. Подготовленную рыбу нарезают кусками под прямым углом, кладут в эмалированную посуду, посыпают солью, молотым перцем, измельченным лавровым листом, заливают слабо разведенным уксусом или лимонной кислотой. Посуду ставят в холодильник на 6–8 часов. Пшеничную муку подсушивают и растирают со сливочным маслом, разводят маринадом, в котором выдерживалась рыба. Куски маринованной рыбы укладывают в сотейник, смазанный маслом, заливают соусом. Посуду закрывают крышкой и варят рыбу до готовности на слабом огне. Готовую рыбу выкладывают на блюдо и поливают процеженным соусом. Украшают ломтиками лимона, зеленью.

На порцию: рыба непластованная 250, уксус *3 %-й* 100, масло сливочное 10, мука пшеничная 5, половинка лаврового листа, лимон.

№ 568. Рыба отварная (филе). Рыбу разделывают на филе с кожей и реберными костями, режут на куски, надрезают кожу на каждом куске, укладывают в один ряд на дно посуды кожей вверх, заливают горячей водой или бульоном, кладут лавровый лист, петрушку (корень), морковь, перец горошком. Жидкость должна покрывать рыбу на 3–5 см. Доводят до кипения и варят при 95–97 °С 10–15 мин, считая с момента закипания. Гарнируют отварным картофелем, который поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью. Соусом поливают рыбу или подают его отдельно в соуснике.

На порцию: рыба 250–300, морковь, лук, петрушка по 5-10, специи, соль, картофель вареный 150, соус томатный, сметанный или польский (с яйцом и зеленью) 75.

Можно положить на тарелку вареных раков.

Много прекрасных рецептов и простых и изысканных рыбных блюд совершенно незаслуженно забыто.

№ 569. Лещ, варенный целиком. В кастрюлю кладут лавровый лист, нарезанные дольками белые коренья, лук, нарезанные ломтиками соленые огурцы, пучок сушеной зелени («букет»), все это заливают рыбным бульоном и кипятят. В котелок кладут целых, очищенных и выпотрошенных лещей, заливают отваром овощей, добавляют лавровый лист, перец, соль, доводят до кипения, варят 2–3 мин и настаивают около получаса. Вареных лещей кладут на блюдо, обкладывают всеми овощами, с которыми они варились, поливают бульоном, украшают зеленью. Отдельно подают хрен с уксусом.

Лещ 1,2 кг, лук 100, огурцы соленые 100, петрушка 50, специи.

№ 570. Лещ с хреном и яблоками. Лещей очищают, солят, заливают горячим слабым (1 %-м) уксусом, закрывают крышкой и дают постоять около 30 мин. Из рыбных отходов варят бульон с кореньями и луком. Лещей заливают горячим процеженным бульоном, доводят до кипения и варят около 10 мин. Вареную рыбу вынимают, кладут на блюдо. Покрывают хреном, протертым с кислыми яблоками и заправленным уксусом и сахаром.

№ 571. Линь вареный. Линя очищают, потрошат, промывают, кладут в сотейник, заливают рыбным бульоном, сваренным из отходов от линя, кореньев и лука, добавляют лавровый лист, перец, 1–2 гвоздички и варят 15–20 мин. Линя вынимают, а бульон кипятят, пока он не выпарится и не станет желтоватым. Тогда в него опять кладут линя и доводят до кипения. Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают бульоном, вокруг кладут, отварной картофель и отдельно подают хрен с уксусом.

№ 572. Ерши крупные вареные. Крупных ершей потрошат, но не очищают от чешуи. Затем их ошпаривают и соскабливают чешую. Тушки ершей укладывают в кастрюлю или на решетку рыбного котла. Отдельно в кастрюле готовят отвар: наливают воды или рыбного бульона, кладут лук, стебли сельдерея, корень петрушки, морковь, лавровый лист, перец и кипятят 7—10 мин. Этот отвар процеживают, заливают им ершей за 20 мин до подачи, варят их, укладывают на блюдо, вокруг кладут целый вареный картофель, поливают маслом, на каждого ерша кладут ломтик лимона без семян. Посыпают все шинкованной зеленью.

На 4 порции: ерши 1,2 кг, лимон 1 шт., картофель вареный 800, специи для отвара.

№ 573. Караси вареные со сметаной. Карасей очищают, потрошат, промывают, солят и дают полежать 15–20 мин. Затем их кладут в кастрюлю, заливают водой или рыбным бульоном так, чтобы они только покрывали рыбу, и варят около 15 мин. Рыбу укладывают на блюдо, поливают горячим сметанным соусом. Вокруг укладывают кусочки тельного (в качестве гарнира).

№ 574. Караси вареные в сливках. Готовят так же, но заливают не сметаной, а соусом из сливок. Для этого смешивают пшеничную муку с маслом (1:1), нагревают до кремового цвета, разводят сливками, доводят до кипения и всыпают в этот соус шинкованную зелень укропа или петрушки.

Для соуса: сливки 20 %-е — 0,5 л, мука 25, масло 25.

Примечание: в этом и предыдущем рецептах часть сметаны или сливок можно заменять бульоном, в котором варились

караси.

№ 575. Карп вареный с красным вином. Для любителей рыбных блюд приводим полностью описание блюда из карпа, которое очень ценилось в прошлом веке. «Карпа можно варить в чешуе и без нее. В чешуе он получается вкуснее, хотя менее красив. Отрезав голову рыбы, выпускают кровь в посоленный вскипяченный уксус. Очищенного карпа разрезают на куски, оставляя молоки или икру, и солят. В это время варят в пиве петрушку, сельдерей, лук (2 луковицы), морковь, 1 сушеный гриб, добавляют лавровый лист, 1–2 гвоздички, 5—б зерен перцу. В кастрюлю кладут голову карпа без жабер, лимонную кислоту, корочку черного ржаного хлеба, куски карпа, заливают пивом, вскипяченным со специями, и варят рыбу. Надо следить, чтобы она не переварилась. Готовят соус: 1 ст. ложку масла смешивают с 1 ст. ложкой муки, прогревают, помешивая, до появления кремовой окраски, разводят уксусом с кровью, добавляют бульону, в котором варили карпа, красного вина, сахара, изюма без косточек, кипятят. Соуса должно получиться много, вареного карпа кладут на блюдо, обкладывают очень тонкими ломтиками лимона и обильно поливают соусом».

Карп 1,5–1,6 кг, уксус 1/4 стакана, пиво 2 бутылки, масло 1–2 ст. ложки, мука 1 ст. ложка, корочка черного хлеба, красное вино 1/2 стакана, специи.

Блюда из припущенной рыбы

Для припускания рыбу разделывают на филе без реберных костей. Куски рыбы укладывают в сотейник в один ряд, заливают бульоном на 1/3—1/2 их высоты, добавляют специи, соль, коренья, закрывают крышкой и припускают при температуре 95 °С до готовности (12–15 мин). Поверхность кусков припущенной рыбы покрыта сгустками белка. Поэтому, чтобы придать блюду аппетитный вид, куски рыбы при подаче поливают соусом, который готовят на бульоне, оставшемся после припускания. Сверху часто кладут ломтик лимона без цедры и семян, зелень. Можно положить раковые шейки, креветки. Гарнируют отварным картофелем.

№ 576. Рыба припущенная. Филе рыбы с кожей без реберных костей нарезают на куски под углом 60°, укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, так, чтобы один кусок немного находил на другой. Подливают бульон на 1/2—1/3 высоты, добавляют специи, белые коренья, соль, лук. Можно добавить лимонной кислоты или белого сухого вина, или

огуречного рассола. Сотейник закрывают крышкой и при слабом кипении припускают рыбу до готовности. Куски припущенной рыбы укладывают на тарелки или овальное блюдо, поливают соусом. Сверху кладут ломтик лимона без цедры и семян, посыпают шинкованной зеленью петрушки. Вокруг укладывают отварной картофель, политый маслом. Название блюда складывается из названия рыбы и соуса. Например: треска в соусе-рассоле, судак паровой, судак в белом вине, хек в томате и т. д.

№ 577. Рыба, припущенная в соусе паровом. Порционные куски рыбы (судак, щука, окунь морской, ледяная и др.), нарезанные под косым углом из филе без реберных костей, укладывают в сотейник, смазанный маслом, кладут лук, коренья, специи, соль, заливают рыбным бульоном на 1/3—1/2 высоты, приливают немного лимонного сока или лимонной кислоты, плотно закрывают крышкой и припускают до готовности. На оставшемся бульоне готовят соус паровой. Куски припущенной рыбы прогревают в соусе, укладывают на тарелки, блюда, поливают соусом, сверху кладут ломтики припущенных белых грибов или шампиньонов (не обязательно). Вокруг укладывают отварной картофель, политый растопленным маслом и посыпанный шинкованной зеленью. На рыбу, кроме грибов, можно положить ломтик лимона без цедры и семян, раковые шейки или креветки.

На порцию: рыба (филе без костей) 150, лук 10, специи, лимонная кислота, соус паровой 75, картофель отварной 150.

№ 578. Рыба, припущенная в соусе белое вино. Рыбу припускают, как описано выше, но в бульон при припускании добавляют белое вино (100 г на 1 л бульона). На оставшемся бульоне готовят соус белое вино.

Рыбу прогревают, кладут на ломтики пшеничного хлеба, обжаренные на масле, или на крутоны из слоеного теста. На рыбу кладут ломтики припущенных грибов, поливают соусом, сверху кладут ломтик лимона без семян и цедры. Гарнируют отварным картофелем.

На порцию: рыба (филе без реберных костей) 150–200, лук 10, петрушка 10, шампиньоны или свежие белые грибы 50, лимон 1/10.

Соус белое вино 75, гарнир 150, крутоны, хлеб пшеничный 50 и масло 5.

№ 579. Рыба, припущенная в соусе-рассоле. Рыбу (филе без костей или осетровую рыбу без хрящей) нарезают на куски под косым углом, укладывают в сотейник и припускают, как обычно, но с добавлением огуречного рассола. На бульоне

готовят соус-рассол. Белые грибы или шампиньоны нарезают и припускают с маслом. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками и припускают. Огурцы и грибы кладут в соус-рассол и доводят до кипения. Этим соусом поливают припущенную рыбу, кладут сверху ломтик лимона без цедры и семян. Гарнируют отварным картофелем.

На порцию: рыба (филе без костей или осетровая рыба без хрящей) 150–200, лук 10, петрушка (корень) 10, огурцы соленые 50, грибы свежие 40, лимон 1/10, соус 75, картофель отварной 150, масло, зелень.

№ 580. Рыба, припущенная по-русски. Рыбу (филе без костей или осетровую рыбу без хрящей) припускают, как обычно. На бульоне готовят соус томатный, добавляют в него белое сухое вино (100 г на 1 л соуса) и доводят до кипения.

Готовят гарнир для соуса: мелкие луковицы или дольки репчатого лука, пассерованного с маслом; петрушку и морковь нарезают дольками и припускают до готовности; белые грибы или шампиньоны отваривают и нарезают; каперсы отжимают от рассола, из оливок удаляют косточки; соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль, срезают семена, нарезают ромбиками и припускают. Можно готовить блюдо и без каперсов и маслин.

Все подготовленные продукты кладут в соус томатный с вином и доводят до кипения. На припущенную рыбу кладут гарнир из соуса (овощной), заливают соусом, сверху кладут ломтик лимона или строганый хрен. Гарнируют отварным картофелем, политым маслом и посыпанным шинкованной зеленью.

На порцию: рыба (филе без костей) 150–200, морковь 15, петрушка 10, лук 20, грибы 10, огурцы соленые 20, каперсы 10, масло 15, соус 75, гарнир 150.

№ 581. Рыба, припущенная в молоке. Филе рыбы без реберных костей (треска, хек, минтай, путассу и др.) нарезают под острым углом, укладывают в сотейник слоями, пересыпая луком, нарезанным полукольцами, добавляют; соль, перец горошком, масло растительное, заливают молоком и припускают 20–25 мин. При подаче рыбу поливают соусом, в котором она припускалась, и гарнируют отварным картофелем или картофельным пюре.

На порцию: рыба (филе без костей) 150–200, молоко 50–60, лук 40–50, масло растительное 12–20, картофель 150.

№ 582. Белорыбица, осетрина, севрюга, судак **и др. по-боярски.** Куски рыбы без хрящей кладут в плоскую кастрюлю (сотейник, рыбный котел), наливают до 1/2 высоты сухого белого

вина, кладут масло сливочное, дольки лимона, закрывают крышкой и припускают при очень слабом кипении около 1/4 часа. Конечно, так можно готовить блюда и из другой рыбы.

На 4 порции: рыба (филе) 800, вино белое сухое 300, лимон 1 шт., масло 150. Гарнир — картофель отварной.

№ 583. Карп в рассоле. Карпов очищают, потрошат, промывают, режут на куски под прямым углом, оставляя икру или молоки, кладут в сотейник, пересыпая нарезанными соломкой петрушкой, морковью и ломтиками соленых огурцов, перцем. Затем рыбу заливают огуречным рассолом или огуречным рассолом пополам с белым сухим вином, закрывают крышкой и припускают до готовности.

Муку смешивают с маслом, прогревают, помешивая, разводят бульоном, в котором припускалась рыба, и вливают обратно к рыбе.

На 4 порции: карп 1,2–2 кг, петрушка 100, сельдерей 50, огурцы соленые 100, лавровый лист, перец, огуречный рассол около 0,5 или 1 л, вино сухое (не обязательно) 0,5 л, масло сливочное 20, лук 20.

№ 584. Карп в сухарях. Карпа очищают, потрошат, режут на куски, солят, кладут в глубокое блюдо, добавляют немного гвоздики, заливают слабым уксусом (1–2 %-м) и оставляют на полчаса. Затем рыбу перекладывают в сотейник вместе с уксусом, добавляют растопленное масло, пиво, толченые пшеничные сухари, закрывают крышкой и припускают до готовности. Рыбу укладывают на блюдо. В соус добавляют тертую лимонную цедру, коринку или изюм, доводят до кипения и поливают этим соусом рыбу. Это блюдо иногда называют «карп по-европейски».

На 4 порции: карп 1,5–2 кг, уксус 1–2 %-й 0,5 л, гвоздика 2–3 шт., перец 5–6 горошин, сухари толченые 60–80, пиво 200–250, коринка или изюм 40.

Рыба жареная

Рыбу жарят целиком и порционными кусками. Жарят ее с растительным маслом, предварительно обваляв в муке или толченых сухарях. При подаче ее поливают растопленным маслом. Соусы к ней подают редко. Гарнируют жареную рыбу обычно жареным или отварным картофелем; к жареному лещу подают гречневую кашу.

№ 585. Рыба жареная с маслом или соусом. Рыбу разделывают на филе с кожей и реберными костями, нарезают на куски под косым углом, посыпают солью, перцем, панируют в

муке, жарят с растительным маслом с двух сторон и дожаривают в духовке. Жареную рыбу кладут на тарелки, поливают растопленным маслом, сбоку кладут гарнир — картофель жареный, отварной или картофельное пюре. Отдельно можно подать соус томатный, томатный с овощами.

Так же жарят целую мелкую рыбу (корюшку, салаку, мойву и др.).

№ 586. Рыба жареная с луком. Рыбу жарят, как но выше. Лук нарезают колечками, слегка обваливают в муке, жарят в большом количестве сильно разогретого жира, вынимают дуршлагом и дают стечь жиру. Картофель очищают, нарезают кружками и жарят с растительным малом. На сковороду в середину кладут куски жареной рыбы по числу обедающих, сбоку в виде бордюра укладывают жареный картофель, рыбу поливают растительным маслом, кладут на нее горкой жареный лук.

На 4 человека: рыба (филе с костями) 600–700, лук 200, жир 100, картофель 500–600.

Теперь жарят и подают одинаково разную рыбу, а в старину в русской кухне существовали разные правила жарки и подачи почти всех видов рыб. Так, лещ было принято жарить и подавать с гречневой кашей.

№ 587. Ряпушка жареная. Ряпушку очищают, потрошат, промывают, откидывают на решето и хранят на холоде. Перед самой подачей (за 12–20 мин) ее обтирают досуха полотенцем, обваливают в муке и жарят с маслом. Затем заливают сметаной, дают закипеть и посыпают укропом.

№ 588. Пескарь жареный. Пескарей очищают, потрошат, промывают, надевают на деревянные шпильки, согнув кольцом по нескольку штук, обваливают в муке и жарят с растительным маслом с двух сторон. Подсушивают в духовке. Веточки петрушки обливают растопленным сливочным маслом (на одну горсть листьев петрушки берут примерно 1 ст. ложку растопленного масла). Эту зелень кладут на сковороду и подсушивают в духовке. На тарелку по краям кладут кольцом снятые с лучинок жареные пескари, а в середину — горку жареной зелени петрушки.

№ 589. Лещ, щука в капусте (вариант XVIII–XIX Обычно рыбные блюда подавали без особого гарнира, но иногда их готовили вместе с другими продуктами. Так, среди блюд патриарха Адриана есть щука в капусте.

На блюдо или тарелку кладут в виде кольца тушеную квашеную капусту, а в середине укладывают жареную рыбу.

№ 590. Линь жареный с капустой. Шинкуют свежую бело- или краснокочанную капусту, солят, добавляют грибной отвар, масло, закрывают крышкой кастрюлю и тушат, изредка мешая,

чтобы не пригорела. Когда капуста станет мягкой, добавляют немного сахара, гвоздики, корицы, наливают сметаны и тушат все вместе до готовности. Линь очищают, потрошат, промывают, панируют в муке, жарят и подают с тушеной капустой.

Для гарнира: капуста 0,5 кг, отвар сухих грибов 100–200, масло сливочное 50, корица и гвоздика 1/2 ч. ложки, сметана 250.

№ 591. Корюшка жареная. Корюшку потрошат, удаляют голову, промывают, обсушивают, обваливают в муке с солью и перцем, жарят и прогревают в духовке. Жареную корюшку кладут на блюдо, а вокруг укладывают гарнир: салат из капусты, нарезанные ломтиками свежие огурцы, маринованную свеклу, ломтик лимона.

№ 592. Караси жареные. Карасей очищают, потрошат, промывают. Мелких (до 200 г) оставляют целиком, а крупных режут пополам. Затем их обваливают в муке с солью и перцем, обжаривают, заливают сметаной и ставят в духовку на 10–15 мин. При подаче карасей укладывают на блюдо, а рядом кладут гречневую кашу и капустный салат.

Пряженая рыба

Блюда из рыбы, жаренной в большом количестве жира (раньше их называли «пряженые», а теперь «жаренные во фритюре» или «фри»), сохранились в нашей кухне только с французскими названиями: «судак кольбер», «рыба орли», «рыба фри миньер» и т. д. На самом деле все эти блюда имеют прототипы в русской кухне XV–XVI вв., но в XVIII–XIX вв. их переделали на иностранный лад. Так, в меню патриарха Адриана была рыба в тесте, почти ничем не отличающаяся от «рыбы орли», пряженая рыба Московского Кремля похожа на «рыбу фри» и т. д.

№ 593. Рыба, жаренная в тесте. Для жарки в жире рыбу обмакивают в жидкое тесто — кляр (по современной терминологии). Для этого используют самое различное тесто: жидкое дрожжевое блинное тесто, более густое дрожжевое тесто (как для оладий), пресное тесто со взбитыми белками, тесто пресное с пивом и другие виды.

Чаще всего используют кляр с белками. Для этого муку просеивают, разводят теплым молоком или водой (20–30 °С), размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль, размешивают и оставляют на 10–15 мин для набухания муки. Перед жаркой в тесто добавляют взбитые в пену яичные белки и осторожно

перемешивают.

Рыбу разделывают на филе без костей и кожи, режут на полоски размером примерно 1 х 1 х 4–6 см, посыпают солью, перцем, обмакивают в тесто и жарят в большом количестве жира, разогретого до 180–190 °С.

Жир для пряжения лучше готовить самим: смешивают по одной части рафинированного растительного масла, топленого животного сала и свиного топленого смальца.

При жарке в жире надо соблюдать осторожность: жира брать не более 3/4 объема посуды, жир должен быть хорошо нагрет (не менее 180 °С), иначе он будет сильно вспениваться, а для проверки температуры делают пробу — бросают маленькую каплю теста, если сильного вспенивания нет, то жир достаточно нагрет.

На порцию: рыба (филе) 100, тесто 120–150: мука 50, молоко 50, масло растительное 2, яйцо 1 шт.

№ 594. Рыба пряженая. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и делают фигурную заготовку: вырезают полоски толщиной около 0,5 см, шириной около 3–4 см, длиной б—8 см, панируют их в муке, смачивают в яйце с молоком, панируют в сухарях, сворачивают «восьмеркой» и скрепляют шпажкой из проволоки или лучинкой. Или из полосок филе рыбы делают «бантик» и панируют в двойной панировке (в муке, льезоне, сухарях).

Подготовленную рыбу жарят в разогретом жире. При подаче сверху на рыбу кладут кусочек зеленого масла и гарнируют жареным картофелем.

№ 595. Масло зеленое. Размягчают сливочное масло, добавляют к нему лимонный сок или лимонную кислоту, шинкованную зелень петрушки, все хорошо перемешивают, формуют в виде небольшого батончика и хранят в холодильнике. При подаче блюд на стол отрезают кусочки этого масла и кладут сверху на жареное мясо или пряженую рыбу.

Масло сливочное 200, зелень петрушки 50–60, сок четвертинки лимона.

№ 596. Минтай, путассу фри. В ресторанной кухне было принято жарить во фритюре (пряжить) только мякоть судака. Между тем пряженые блюда получаются вкусными и из минтая, путассу, трески и других океанических рыб.

Некрупную путассу или минтай (лучше брать спинку минтая) промывают, потрошат, снимают кожу, зачищают черную пленку с брюшной полости и разрезают вдоль на две половинки (филейчики). С каждой половинки срезают кости. Подготовленные филейчики кладут в глубокую тарелку или

другую посуду, пересыпают шинкованной зеленью петрушки, сбрызгивают лимонным соком или лимонной кислотой, солят и оставляют на холоде мариноваться на 20–30 мин. Затем их отряхивают от зелени, панируют в муке, смачивают в смеси яйца с водой или молоком (1:1), обваливают в сухарях, сворачивают рулетиками и каждый скрепляют деревянной лучинкой (можно использовать спичку без головки). Подготовленные рулетики (2–4 шт. на порцию) жарят во фритюре. Можно филейчики и не мариновать.

Подают их горячими с жареным картофелем или холодными, полив соусом майонез.

Кроме этих дошедших до наших дней блюд ресторанной кухни в старину готовили много и других пряженых блюд, теперь незаслуженно забытых.

№ 597. Корюшка с грибами. На порцию берут **5—10** корюшек. Их моют, обсушивают, разрезают вдоль, вынимая хребтовую кость, и отрезают головы.

Белые грибы или шампиньоны варят, мелко нарезают, добавляют любой соус и перемешивают. Соуса берут столько, чтобы получилась густая масса. Половинку корюшки смазывают этой массой, прикрывают второй половинкой и слегка придавливают. Так фаршируют всю корюшку. Затем каждую рыбу панируют в муке, смачивают в смеси яйца с молоком (1:1), обваливают в сухарях и крошках белого хлеба и жарят во фритюре. При подаче сверху кладут ломтик лимона.

На 10 корюшек: белые грибы или шампиньоны 100, соус любой 50, яйцо 1 шт., молоко 50, сухари, мука.

№ 598. Камбала пряженая. Используют небольших камбал (250–350 г). Их очищают, отрезают голову наискось к брюшку, потрошат, отрезают ножницами плавники, моют, обсушивают, кладут в посуду, заливают небольшим количеством молока и хранят на холоде. Перед жаркой камбалу вынимают вилкой, обваливают в муке, смачивают в смеси яйца с молоком, обваливают в сухарях и жарят во фритюре.

Камбала (1 шт. на порцию) на 5 шт.: молоко 200, яйца 2 шт., мука, сухари.

№ 599. Ерши крупные в тесте. Очищают, потрошат и моют крупных ершей (250–350 г) из расчета 1 шт. на порцию. Затем ошпаривают их горячей водой, снимают кожу, удаляют боковые перья (плавники) и промывают холодной водой. Позвоночник удаляют изнутри. Очищенных ершей обсушивают салфеткой, солят, кладут в глубокую тарелку или блюдо, смачивают лимонным соком или лимонной кислотой и оставляют на холоде. Перед обедом каждую рыбу опускают в жидкое тесто — кляр и

жарят в жире (фритюре).

Тушеная рыба

О происхождении глагола «тушить» есть много предположений. Скорее всего, история его образования такова: «духовое» — «душеноя» — «тушеное». Тушат обычно грубые части мяса, овощи, чтобы размягчить их. Рыбу тушат редко, так как она и без того быстро разваривается, и только для придания ей особого вкуса.

№ 600. Рыба, тушенная с луком. Рыбу (треску, зубатку, хека, щуку, сома) нарезают кусками, обваливают в муке, обжаривают и кладут в глиняный горшок, посыпают жареным луком, опять кладут слой рыбы, посыпают жареным луком и т. д. Все заливают молоком, добавляют лавровый лист, перец и доводят до кипения. Отдельно на блюде подают отварной картофель.

Рыба 600, мука 100, масло растительное 150, лук репчатый 200, молоко 400, картофель отварной.

№ 601. Рыба, тушенная с овощами и томатом. Рыбу разделывают на филе с кожей, режут кусками, укладывают в посуду в два слоя, переслаивая смесью шинкованных овощей, заливают бульоном, добавляют соль, уксус, масло растительное, томатное пюре, закрывают крышкой и тушат до готовности (40–50 мин). За 5–7 мин до конца тушения добавляют лавровый лист, гвоздику и перец. Подают с соусом, в котором тушилась рыба, и отварным картофелем.

На порцию: рыба (филе с кожей) 150, вода или бульон 50, морковь 40, петрушка 10, лук 30, томатная паста 20, уксус 3 %-й 10.

Рыба, запеченная под соусом

Одной из характерных особенностей русской кухни является обилие блюд, запеченных под соусом. Запеченная рыба является праздничным блюдом. Запекают ее на больших многопорционных сковородах и подают на стол, посыпав зеленью. Русская кухня славится большим количеством запеченных рыбных блюд, обладающих прекрасным вкусом.

Рыбу для запекания разделывают на филе без костей и режут на порционные куски. Запекать ее можно и сырую, жареную, припущенную. Для этого рыбу кладут на сковороды, вокруг

укладывают гарнир, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают: жареную — под соусом сметанным, а припущенную — под соусом молочным или паровым.

№ 602. Рыба, запеченная по-московски. Сковороды смазывают маслом, по краям кладут картофель, нарезанный кружками и обжаренный, в середину укладывают куски жареной рыбы. Для этого используют лосося, сома, судака, осетровую рыбу, треску, хека и др. На рыбу кладут жареный лук, ломтики вареных яиц, вареные сухие или свежие грибы. Все заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

Так же можно готовить и рыбу со специфическим запахом (щуку, навагу, зубатку, треску и т. п.), но грибы в этом случае не кладут.

Рыба 600, мука 30, масло топленое или другой жир 60, грибы свежие 100 или сухие 25, яйца 2 шт., лук репчатый 200, соус сметанный 600, картофель жареный 600, сыр 20–30.

№ 603. Рыба, запеченная по-русски. Сковороду смазывают жиром, по краям кладут отварной картофель, нарезанный кружками, в середину — сырую рыбу, все заливают белым соусом, доводят до кипения, посыпают тертым сыром и запекают в духовке. Так можно запекать судака, сома, щуку, сазана, треску, филе морского окуня, зубатку, амура, макруруса и т. п.

№ 604. Рыба, запеченная в соусе паровом. На сковороду кладут отварную домашнюю лапшу или макароны, заправленные маслом, на нее — куски припущенной рыбы (судака, лосося), заливают соусом паровым и запекают.

Рыба 600, лапша или макароны отварные 500, соус паровой 400, сыр 20–30.

№ 605. Рыба, запеченная с яйцом. Рыбу обжаривают, кладут на сковороды вместе с вареным или жареным картофелем, жареным луком. Яйца размешивают с молоком, добавляют соль, этой смесью заливают рыбу с картофелем и; запекают в духовке.

Рыба 600, мука 30, масло растительное 30, яйца 3 шт., молоко 50, лук 200.

№ 606. Солянка московская (рис. **15).** В кастрюле слегка обжаривают на жире или масле шинкованный лук, добавляют шинкованную морковь и, помешивая, прогревают, добавляют томат и, продолжая помешивать, обжаривают все вместе. К этим овощам добавляют квашеную капусту, подливают рыбный бульон и тушат до полного рязмягчения. В конце тушения добавляют лавровый лист, перец и заправляют по вкусу сахаром, солью.

Рыбу разделывают на филе, нарезают на мелкие куски и

припускают. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают тонкими ломтиками, добавляют обжаренный лук, томат, бульон и тушат 10–15 мин. Соленые огурцы можно заменить солеными грибами. Тушеные огурцы соединяют с припущенной рыбой. Можно добавить вареные хрящи осетровых рыб. Сковороды смазывают маслом, посыпают сухарями, кладут слой тушеной капусты, на нее — слой рыбы с огурцами или грибами, закрывают вторым слоем тушеной капусты. Поверхность солянки сглаживают ножом, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и запекают. После запекания поверхность украшают лимоном, солеными или маринованными огурцами, дольками моченых яблок, маринованными ягодами, моченой брусникой и т. д.

Для тушения капусты: капуста квашеная 450, сало или шпик 20, морковь 50, лук 50, томатное пюре 50, сахар. Для солянки: рыба 500, капуста тушеная 500, огурцы соленые 200, лук 100, томат 60, сухари, масло.

Для подачи: маринованные ягоды, моченые яблоки и т. д., лимон, огурцы соленые.

Тельное

Теперь тельным называют только одну из разновидностей рыбных зраз (рис. 16). В старину это слово имело более широкое значение: так называли все блюда из измельченной мякоти рыбы («тела»). Поэтому из тельного готовили холодные закуски (кружок тельного с хреном), клецки для супов (уха с толченцами, уха с тельным), начинки для пирогов и пирожков (пирог подовый с тельным и т. п.), с ним делали фаршированную рыбу (судаков, щук и др.), из него пекли караваи, готовили в пост запеченные блюда, имитирующие скоромные (окорок тельный, индейка тельная и др.). К сожалению, большинство этих блюд теперь совершенно забыто, да и способ приготовления тельного изменился.

№ 607. Тельное (старинный способ приготовления).

«Щуку или судака обобрать с костей, избивать обухом ножа; разболтать в воде муки жидко и в продолжении взбивания этим смазывать для связи».

Мякоть рыбы 0,5 кг, мука пшеничная 30, вода 100.

№ 608. Тельное без муки. Берут судаков, налимов, щук или другую малокостистую рыбу с белой мякотью (телом), отделяют от костей и бьют толкушкой в деревянной чашке. Затем добавляют соль, молотый перец и вымешивают до тех пор, пока

масса тельного не будет отделяться от рук и чашки.

№ 609. Тельное с белым хлебом. Мякоть рыбы (филе без костей и кожи) промалывают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, замоченный в молоке, воде или сливках, хорошо перемешивают, еще раз промалывают, добавляют соль, перец и тщательно перемешивают.

Филе рыбы 800, хлеб пшеничный 240, молоко, вода или сливки 320, соль, перец.

№ 610. Тельные кружочки. Массу для тельного формуют в виде рулета, заворачивают в салфетку, туго завязывают края салфетки, опускают в рыбный бульон или воду, варят до готовности (салфетка вздуется и начнет отставать от тельного), охлаждают в том же бульоне, вынимают, охлаждают, нарезают на кружки и подают с хреном, уксусом, горчицей.

№ 611. Тельное (начинка для пирогов). Сваренное тельное режут на мелкие куски, добавляют пассерованный лук и перемешивают.

Вареное тельное 0,5 кг, лук 50, масло растительное 20.

№ 612. Тельное горячее. Сваренный рулет тельного нарезают на кружки, заливают их соусом паровым, шафранным, томатным или другим, доводят до кипения и подают с разными гарнирами.

№ 613. Щука, фаршированная по-старинному. Называли это блюдо «щука отворачиванная». Щуку очищают от чешуи, надрезают кожу у головы кольцом и снимают ее «чулком», подрезая мякоть у плавников. Затем перерубают позвоночник у хвостового плавника так, чтобы хвост остался у кожи. У тушки отрубают голову, потрошат ее, хорошо промывают, отделяют мякоть от костей и из полученной мякоти готовят тельное любым способом. Для тельного надо взять еще дополнительно мякоть от другой рыбы. Вместе с рыбной мякотью промалывают и сырой лук, а затем добавляют сырое яйцо.

Тельной массой набивают снятую кожу, прикладывают голову, заворачивают тушку в салфетку, перевязывают шпагатом и варят с добавлением соли, специй, лука. В бульон или воду для варки щуки можно добавлять луковую шелуху, чтобы тельное окрасилось в желтый цвет. Затем фаршированную щуку охлаждают в том же отваре, вынимают из отвара, разворачивают, нарезают поперек, прогревают в соусе или остывшем отваре, куски укладывают на блюдо в виде целой тушки, поливая соусом (шафранным, белым, паровым). Гарнируют отварным картофелем. Любителям посыпают при подаче фаршированную щуку рубленым чесноком.

Рецептура зависит от размера щуки. Для щуки массой

примерно 1,5 кг надо взять хлеба пшеничного 150, молока 200, яиц 1–2 шт., лука 100.

№ 614. Судак, фаршированный по-старинному. Судака очищают от чешуи, из головы удаляют жабры и глаза, на спинке по бокам от спинного плавника делают надрезы от головы до конца брюшной полости, перерезая реберные кости. После этого выламывают позвоночник вместе с плавником и через образовавшееся отверстие потрошат рыбу. Получится тушка рыбы с разрезом на спине — «лодочкой». Изнутри осторожно удаляют реберные кости (можно их и оставлять). «Лодочку» набивают тельным (с луком и яйцом), разрез зашивают, тушку заворачивают в салфетку и далее готовят, как щуку тельную фаршированную.

№ 615. Котлеты и биточки из рыбы. Готовят рыбную рубку с хлебом, формуют из нее биточки или котлеты, панируют их в молотых пшеничных сухарях, жарят с жиром или растительным маслом с двух сторон, прогревают 5—10 мин в духовке и подают с различным гарниром.

На порцию: филе рыбы 80, хлеб пшеничный 24, молоко или вода 32, соль, перец, жир или растительное масло 10–15, сухари 10.

№ 616. Зразы рубленые рыбные. Слово «зразы» пришло в наш быт лишь в XVIII в., вероятно, из польского языка, но само блюдо было известно давно. Подготовленную тельную массу (как для котлет) формуют в виде лепешек толщиной около 1–1,5 см, на середину кладут фарш, закрывают его тельным, придают изделиям овальную форму, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с жиром и доводят до готовности в духовке.

Для фарша: свежие грибы очищают, нарезают мелкими кусочками и обжаривают с луком или сухие грибы отваривают, затем нарезают и обжаривают с луком, добавляют соль, перец. Подают зразы с различными овощными гарнирами или гречневой кашей.

На порцию: мякоть рыбы 80, хлеб пшеничный 24, молоко или вода 32, соль, перец.

Для фарша: грибы свежие 30 или сухие 10, жир 20.

№ 617. Тельное (зразы пряженые). Готовят массу для тельного с хлебом и молоком. На смоченное водой полотенце кладут фарш, формуют зразы с острыми концами и придают им форму полумесяца. Затем зразы смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира, прогревают в духовке. Гарнируют зеленым горошком, жареным картофелем. Соус томатный подают отдельно.

Для фарша: вареные грибы мелко нарезают, добавляют

пассерованный лук, рубленые вареные яйца, зелень петрушки, молотые сухари.

На порцию: рыба (филе) 80–90, хлеб пшеничный 24–25, молоко 32–35.

Для фарша: лук репчатый 40, жир 5, грибы свежие 30, яйца 1/4 шт., сухари 2, зелень.

№ 618. Каравай тельной. В подготовленную рыбную рубку (тельное с хлебом и молоком) добавляют растопленное сливочное масло, желтки сырых яиц и тщательно вымешивают. Затем, осторожно перемешивая, добавляют хорошо взбитые яичные белки.

Форму смазывают маслом, посыпают сухарями, заполняют на 3/4 высоты подготовленной массой и выпекают. Можно форму смазать маслом, заполнить подготовленной массой и сварить, поставив в кипящую воду, или на пару.

Рыба (филе) 200, хлеб пшеничный 30, молоко 50, яйца 1/2—1 шт., масло сливочное 10 и еще 10 для смазки.

№ 619. Имитация из тельного. Спутники патриарха антиохского Макария были поражены тем, что их угощали в пост окороками, курами, поросятами, сделанными из рыбы, и так искусно, что их трудно было отличить от настоящих. Для «окороков», например, массу готовили из мякоти щуки или судака с добавлением лососевых рыб, имеющих розовую мякоть, придавали соответствующую форму, жарили или запекали.

Раки

Благодаря большому количеству пресноводных внутренних водоемов на Руси ловля раков в некоторых районах была очень развита, и они широко использовались в народной кухне.

№ 620. Раки вареные. Живых раков моют, опускают в бурно кипящую воду с солью, закрывают крышкой и варят 10–15 мин. Вареных раков вынимают дуршлагом, дают стечь воде и укладывают горкой на блюдо, покрытое салфеткой.

Или: в котелок с водой кладут соль, луковицы, стебли или зелень петрушки, укропа, перец горошком, лавровый лист, подливают красное столовое вино, кладут раков и варят 10–15 мин. Вареных раков укладывают на блюдо, покрывают салфеткой и украшают зеленью петрушки. Можно подавать их горячими и в миске вместе с отваром.

№ 621. Раки, варенные в пиве или квасе. В котелок наливают пиво или квас, разведенные водой, добавляют соль, перец, вино, доводят до кипения, кладут раков и варят 10–15 мин.

Подают горячими вместе с отваром.

Нерыбные морепродукты

Людям свойственно осторожное отношение ко всякой новой пище. На заре человечества оно было жизненно необходимым, но в эпоху цивилизации подчас становится тормозом в развитии кулинарного искусства, порождая предубежденность и брезгливое чувство к новым прекрасным продуктам. (Вспомним гоголевского Собакевича: «Я тебе прямо в глаза скажу, что я гадостей не стану есть. Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа».) В этом настороженном отношении одна из причин того, что питательные и обладающие прекрасным вкусом многие нерыбные морепродукты так медленно входят в наш быт. Между тем все большую роль в питании человечества начинают играть кальмары, морская капуста, а крабы, креветки, устрицы стали деликатесом.

Мясо кальмаров содержит белки, животный крахмал (гликоген), ценные биологически активные вещества. Продается оно в виде замороженных полуфабрикатов, готовых к употреблению. Кальмаров надо оттаивать в холодной воде, удалить поверхностную пленку при помощи щетки или мочалки, меняя воду 2–3 раза. Затем кальмаров варят в подсоленной воде 2–3 мин после закипания.

№ 622. Кальмары в сметане (или сметанном соусе). Лук мелко нарезают и пассеруют с маслом в кастрюле. Затем добавляют сметану, нарезанные соломкой кальмары, кипятят 5–6 мин и подают с отварным картофелем.

№ 623. Кальмары, жаренные в сухарях. Вареных кальмаров нарезают ломтиками (2–3 куска на порцию), посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в смеси яйца с молоком, вновь панируют в сухарях или крошках пшеничного хлеба. Затем их обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Подают с жареным картофелем.

№ 624. Кальмары тушеные. Вареные кальмары нарезают соломкой, слегка обжаривают. Морковь и лук пассеруют на растительном масле. В кастрюлю кладут слой пассерованных овощей, слой кальмаров, опять слой овощей и т. д. Муку пассеруют с маслом, разводят водой, заливают этим соусом кальмары и тушат. Можно пассеровать овощи с томатной пастой или свежими помидорами, которые предварительно ошпаривают, снимают кожицу и нарезают ломтиками. Подают тушеных кальмаров с отварным картофелем, посыпав зеленью.

№ 625. Кальмары, запеченные в сметане. Вареных

кальмаров нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют пассерованный лук. На сковороду кладут гречневую кашу, на нее укладывают кальмаров, заливают все сметаной, посыпают тертым сыром и запекают. Так же можно запечь кальмаров с вареными макаронами.

Морская капуста содержит углеводы, минеральные вещества (особенно соединения йода), витамины. На предприятия общественного питания она поступает в виде консервов, замороженная и сушеная. Сушеную капусту перебирают, замачивают в холодной воде (на 500 г капусты 4–5 л воды) на 10–12 часов и хорошо промывают. Мороженую — оттаивают и хорошо промывают.

Для приготовления блюд капусту (кроме консервированной) заливают холодной водой, доводят до кипения, варят 10–15 мин, отвар сливают, а капусту вновь заливают холодной водой и варят еще 15–20 мин. Можно отварить и в третий раз. От этого вкус ее будет лучше.

№ 626. Солянка из морской капусты. Лук мелко нарезают, добавляют шинкованную морковь, растительное масло и пассеруют. Затем добавляют томат и пассеруют все вместе. Пассерованные овощи смешивают с морской капустой, доливают воду и тушат. С тушеной капустой готовят рыбные солянки.

№ 627. Капуста морская тушеная. Муку пассеруют, разводят водой и с этим соусом морскую капусту тушат с луком и морковью, как описано выше.

Блюда из рыбных консервов

Для приготовления блюд можно использовать не только консервы из натуральной рыбы (в собственном соку), но и рыбу в томате.

№ 628. Солянка из рыбных консервов. Муку смешивают с жиром или маслом, пассеруют и разводят соком от консервов, добавляют пассерованный лук, очищенные от кожицы и семян, нарезанные ломтиками соленые огурцы и кипятят 10–15 мин. Сковороду смазывают жиром, посыпают сухарями, кладут слой тушеной капусты, слой консервов с припущенными огурцами, закрывают все слоем тушеной капусты, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и запекают. При подаче украшают солеными огурцами, ломтиками лимона и т. п.

№ 629. Консервы рыбные с гарниром. Банку с консервами (натуральными или в томате) открывают, содержимое разогревают в кастрюле, кладут на тарелки, посыпают зеленью и вокруг укладывают отварной картофель.

Глава одиннадцатая. Мясные блюда

Мясо на русском столе

В столе простых русских людей — крестьян и горожан — мясные блюда бывали сравнительно редко. Лишь в богатых семьях мясо ели не только «в неделю» (в воскресенье) и праздники, но и в будни (в период мясоеда). В столе московских государей и бояр мясные блюда также занимали скромное место. В «Росписи царским кушаньям» среди 950 различных блюд (включая и повторения) блюда из мяса, птицы и дичи названы всего лишь 163 раза (т. е. они составляли около 17 % перечня). При этом в число мясных кушаний включены и пироги со скоромной начинкой, и супы на мясном отваре или с птицей и дичью. Собственно же мясные блюда (из говядины, баранины, свинины и потрохов) составляли всего лишь 10 %. Неудивительно, что иностранные знатные путешественники изумлялись малому количеству скоромных кушаний в столе московитов. Так, даже привыкшие к постам спутники патриарха антиохского Макария с иронией писали о русском распорядке блюд: «Таков их устав! Какой дурной порядок. Нам казалось, как будто мы еще постимся и не разговлялись».

На севере России основным источником мяса были свиньи, на юге и в средней полосе — овцы. Говядина играла меньшую роль. Не случайно автор «Домостроя» уделял такое большое внимание кулинарному использованию баранины и бараньих потрохов. В столе московских государей и бояр чаще всего встречаются блюда из баранины и свинины. Наряду с говядиной упоминается и мясо лося. Так, в «Росписи царским кушаньям» блюда, из говядины названы 25 раз, из баранины — 32, из свинины — 40 и из лося — 14 (без учета мясных супов). В этот список включены и холодные закуски.

Использовалось не только свежее мясо, но и шестное (сушеное на шестах. — *Авт.),* сухие языки, солонина.

Мясные блюда готовили жареными (плечико баранье жареное), печеными (ножка баранья, печенная с яйцом), вареными (окорок, солонина и др.), верченными (языки говяжьи и др.).

Разные части туши убойных животных имеют разные свойства, поэтому в кулинарии их используют по-разному: для жарки, варки, тушения. Это хорошо знали русские повара, и уже в XV–XVI вв. существовали рекомендации по рациональному использованию частей туши. Они приведены в «Домострое». Жарить можно наиболее нежные части туши, более грубые приходится варить и тушить, а самые грубые — измельчать

(рубить, промалывать). Однако все части свинины пригодны для жарки, а особой нежностью отличается мясо кроликов, напоминающее мясо курицы или индейки.

После того как наряду с русской печью для приготовления пищи стали в России использовать плиты, способы приготовления мясных блюд сильно изменились и перечень их расширился. Особенно изменился ассортимент жареных блюд, в то время как тушеных и вареных — меньше. Произошло это в начале XIX в.

Блюда из отварного мяса

Блюда из вареного мяса на нашем столе бывают обычно редко. Принято считать, что во время варки мясо теряет большую часть питательных веществ. Писатель Н. Никитин вспоминает, как А. Толстой, угощая его, Н. Тихонова, К. Федина и других гостей вареным мясом, оправдывался: «Это великолепно, уверяю вас… Французы это очень любят… Это «беф-буле»».

Действительно, при варке из мяса извлекается некоторая часть экстрактивных и минеральных веществ, жира, белка, но они переходят в бульон и практически не теряются. Что же касается экстрактивных веществ, то их уменьшение в отдельных случаях играет даже положительную роль. Так, содержание их в рационе страдающих подагрой, мочекаменной болезнью пожилых людей и в целом ряде других случаев исключается. Это достигается отвариванием мяса. Что же касается вкуса блюд из вареного мяса, то А. Толстой был прав: правильно сваренное мясо сочно и очень вкусно.

Для варки лучше использовать мясо, имеющее более грубую соединительную ткань: у говядины — грудинку, лопатку, боковые и наружные куски тазобедренной части; у баранины и свинины — грудинку и мякоть лопаточной части. Кроме того, варят субпродукты (языки, вымя, мозги и др.) и мясопродукты (копчености, сосиски, сардельки, колбасы).

Вкусные блюда получаются в том случае, если варят мясо крупными кусками, а нарезают на порции уже после варки. Для этого у грудинки с внутренней стороны прорезают пленку по ребрам, чтобы их было легко потом удалить, и варят с костями, закладывая в кипящую воду. Мякоть лопатки срезают с кости, сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом (как батон колбасы); в кастрюлю кладут разрубленные на куски кости, варят их около 1–2 часов, а затем кладут подготовленную мякоть. После того как вода вновь закипит, снимают пену и жир, нагрев уменьшают и варят мясо без кипения. Для улучшения вкуса

вместе с мясом кладут крупно нарезанную морковь, лук, белые коренья, а в самом конце варки (за 10–15 мин) — соль и специи.

Готовность мяса определяют проколом поварской иглы или острым ножом: в сваренное мясо они входят легко и выделяется бесцветный сок. Готовое мясо вынимают из бульона, удаляют реберные кости или шпагат, нарезают на порции поперек волокон, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне до подачи на стол.

№ 630. Мясо отварное. Мясо отваривают и разрезают, как описано выше, кладут на тарелки, поливают соусом или бульоном, рядом кладут гарнир, посыпают зеленью. Говядину и свинину лучше подавать с соусом белым или сметанным с хреном, баранину — с соусом белым.

На гарнир к баранине лучше подавать рис припущенный, к свинине — тушеную квашеную капусту, к говядине — картофель отварной, картофельное пюре, овощи в молочном соусе.

№ 631. Баранина отварная с овощами. Баранину нарезают по 2–3 куска на порцию, заливают водой, добавляют специи, соль и варят. Примерно через 30–40 мин кладут картофель (мелкие клубни или дольки), капусту, нарезанную квадратиками, морковь, петрушку и лук, нарезанные дольками. В конце варки кладут перец, лавровый лист. Бульон сливают, разводят им белую мучную пассеровку и заливают полученным соусом баранину с овощами. Можно вместо этого вынуть часть сварившегося картофеля, размять его и положить обратно. После этого доводят до кипения и добавляют рубленый чеснок.

Баранина 500–600, картофель 300, капуста 200, морковь 100, лук 100, петрушка 50, маргарин или масло 30, мука пшеничная 25.

№ 632. Говядина вареная по-старинному. Верхнюю, внутреннюю части тазобедренного отруба (огузок), тонкий край, грудинку варят, как описано выше, вместе с овощами, нарезанными дольками или обточенными шариками (морковь, репа), луком и белыми кореньями.

Сваренное мясо вынимают из бульона, обсыпают сухарями и ставят в духовку на несколько минут. Затем очень острым ножом нарезают поперек волокон длинными полосками верхнюю часть куска мяса, укладывают на блюдо, на них кладут остальное мясо, нарезанное ломтиками, а вокруг гарнир: овощи, которые варились с мясом, и отварную капусту. Для этого кочан капусты варят в подсоленной воде почти до готовности, разбирают на листья, каждый лист отбивают тяпкой, сворачивают шариком (обжимают полотенцем), обсыпают сухарями и доводят до готовности в духовке.

№ 633. Говядина вареная с сыром (старинное блюдо).

Лук репчатый или порей мелко рубят, помешивая, пассеруют с маслом, добавляют муку и пассеруют все вместе, подливают сметану, бульон, перемешивают, доводят до кипения, охлаждают до 60–70 °С, вводят яичные желтки. Этой смесью смазывают ломтики отварной говядины и запекают в духовке, посыпав сыром.

Для смеси: масло, сливки 40–50, лук 40–50, мука пшеничная 25–30, сметана 200, желтки 2–3 шт., сыр тертый 50–60.

№ 634. Грудинка баранья с репой. Баранью грудинку рубят на куски с костями, заливают водой, кладут репу, нарезанную кубиками, солят и варят до готовности. Когда баранина сварится, добавляют масло, прогретое с мукой (подпала), доводят до кипения, кладут шинкованную зелень петрушки или укропа и выкладывают баранину с репой и соусом на блюдо.

На 4 порции: баранина 1,2 кг, репа 1 кг, масло сливочное 50, мука 50 (2 ст. ложки).

№ 635. Баранина с тмином. Баранью грудинку нарубают на куски, заливают водой, добавляют соль, перец, лук, белые коренья и варят, снимая пену. Масло смешивают с мукой, прогревают, помешивая, добавляют тмин, сахар, перемешивают, разводят бульоном, вливают уксус и кипятят. Грудинку кладут на блюдо, поливают полученным соусом, а вокруг раскладывают гарнир (вареные овощи, картофель).

№ 636. Ветчина вареная. Кусок ветчины или окорока (из расчета 200 г на человека) массой не менее 800–900 г заливают водой, доводят до кипения и варят почти без кипения до готовности. Когда косточки будут отделяться от мякоти, ее вынимают; мякоть нарезают поперек волокон (без кожи) на ломтики. Отдельно подают горчицу, хрен с уксусом или сборную горчичную заправку.

Для получения последней смешивают в равных количествах: готовую горчицу, разболтанные сырые желтки, белое вино, уксус 3 %-й, сахар, бульон мясной (или от вареной ветчины), растопленное сливочное масло. Все это хорошо перемешивают и прогревают до Загустения, но не дают закипеть, чтобы желтки не сварились.

№ 637. Копчености вареные. Окорок, рулет, корейку варят, заливая холодной водой. Чтобы окорок равномерно проварился, его иногда подвешивали в котле, привязав к скалке. Копчено-вареные мясопродукты перед подачей нарезают на порции, заливают водой и варят несколько минут. Сырокопченую корейку и грудинку отваривают целиком, снимают шкуру, удаляют кости, нарезают на порции и прогревают их в бульоне. Сырокопченый

окорок вымачивают, варят 2,5–3 часа, нарезают на порции и проваривают, залив водой. Подают вареные копчености с разными гарнирами: отварными овощами, бобовыми и др.

Многие вареные мясные блюда теперь забыты.

Рассольные блюда

Очень часто в памятниках XVI в. встречаются названия мясных «расольных» блюд: «расольные» баранина, говядина, свинина, поросята, осось (молочный поросенок) «расольный» с чесноком. Вероятно, речь идет не о солонине, а о способе кулинарной обработки. В подтверждение этого предположения говорит то, что наряду с рассольными блюдами названа солонина, да и вряд ли был смысл солить молочных поросят (в описях запасов, хранящихся в подвалах кормовых дворцов, нет ни «расольных поросят», ни «ососов в расоле», ни других «расольных продуктов»); блюда эти также не включаются в перечни «расольного». Таким образом, вероятно, речь идет о мясе, сваренном в воде с солью, пряностями, огуречным рассолом, которые подавались горячими (со взваром, рассолом-отваром) или холодными с чесноком, уксусом, квасом. В. *Левшин* описывает варку поросенка следующим образом: «Поросенка отварить в воде с солью, луковицами, укропом и чесноком; выложить на блюдо и облить хреном, растертым со сметаной».

№ 638. Поросенок в добе. Слово «доба» означало сдобу, приправу. Внутрь подготовленного поросенка кладут соль, перец, толченую гвоздику, немного шалфея. Затем тушку заворачивают в салфетку, кладут в посуду с бульоном, добавляют вино, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и варят. Подают горячим или холодным (В. *Левшин).*

Мясо жареное

В письменных памятниках XVII–XVIII вв. упоминаются баранина печеная, жареная с подбелой, под забелой с чесноком, язык жареный, плечико баранье, жаренное с подбелой и под забелой с чесноком, и другие блюда. Термин «жареное» встречается редко. Чаще упоминаются «верченые блюда». Это не означает, что жарка в печи была распространена меньше, чем жарка на вертеле. Скорее всего, наоборот, жарка в печи была обычным приемом кулинарной обработки, а жарка на вертеле — особым приемом, редким в обычной народной кухне, и

требовалось специальное указание.

Нет оснований предполагать, что способ жарки мяса крупными кусками или целыми тушками сильно изменился. Но теперь жарят его не в печи, а в духовке. Для этого используют мякоть говядины (вырезка, толстый, тонкий край), баранины или свинины (тазобедренная часть, корейка, лопатка). Кусок мяса зачищают от грубых пленок и сухожилий, туго перевязывают шпагатом (плоские куски сворачивают рулетом), натирают солью, перцем, укладывают на сковороду с разогретым жиром, ставят в горячую духовку (200–250 °С) и жарят, поливая соком и жиром, до образования румяной корочки. Затем нагрев уменьшают до 150 °С и продолжают жарить, поливая соком и жиром. Готовность определяют проколом ножа или поварской иглой: у полностью прожаренного мяса сок бесцветный, а у полупрожаренного — розовый. С готового мяса снимают шпагат, укладывают на блюдо и режут на ломтики на столе или нарезают заранее, но укладывают в виде целого куска. Поливают соком. В старину было не принято подавать к блюдам отдельно приготовленный гарнир. Теперь к говядине подают картофель отварной или жареный, к баранине — припущенный рис или рассыпчатую гречневую кашу, бобовые в томате, к свинине — картофель, тушеную капусту.

№ 639. Грудинка баранья жареная. С внутренней стороны грудинки надрезают пленки. Грудинку посыпают солью, перцем и жарят, как описано выше. Жареную грудинку разрезают так, чтобы осталось в каждом куске 2–3 ребра. Полученные таким образом куски напоминают крюки — старинные нотные знаки или клюку. Это, очевидно, и дало название старинному блюду «клюки под взваром». При подаче баранину поливают соусом или прокипяченной сметаной.

№ 640. Мясо жареное шпигованное. Готовят так **же,** как описано выше, но перед жаркой в куске мяса делают острым ножом проколы и вставляют в них зубчики чеснока, брусочки моркови, петрушки, шпика.

№ 641. Грудинка, фаршированная гречневой кашей. С внутренней стороны вдоль ребер прорезают пленку. Затем во всю длину грудинки, начиная с ее тонкого конца между ребрами и наружным слоем мяса, делают разрез в виде кармана. Образовавшуюся полость заполняют рассыпчатой гречневой кашей с добавлением пассерованного лука, рубленых сваренных вкрутую яиц, масла и шинкованной зелени петрушки. Края «кармана» зашивают нитками при помощи большой иглы. Фаршированную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в духовке, поливая соком и жиром, около 1 часа. Затем удаляют

нитки, ребра, кладут на блюдо и нарезают поперек на куски, поливая соком.

№ 642. Грудинка, фаршированная печенью. Печень зачищают от пленок, рубят на куски, обжаривают с жиром и луком, промалывают, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей или рублеными яйцами, зеленью. Этой массой фаршируют грудинку и жарят ее.

№ 643. Поросенок жареный. Тушку поросенка обрабатывают; у тушек массой до **4** кг перед жаркой надрубают изнутри позвоночник между лопатками и тазовые кости до позвоночника. Затем тушку солят снаружи и внутри и распластывают ее. Тушку весом более **4** кг разрубают на две половинки, а более 6 кг — на 4–6 частей. Поросенка укладывают на противень или большую сковороду с жиром, смазывают сметаной и жарят в духовке, поливая жиром и соком, не переворачивая на другую сторону. Готовую тушку перекладывают в другую посуду, а на сковороду или противень наливают воды или бульона, кипятят и процеживают. У готового поросенка отрубают голову, тушку разрубают пополам и поперек. На блюдо кладут гречневую кашу, на нее укладывают куски поросенка и поливают жиром. Отдельно подают сок от жарки.

После появления плит в профессиональной кулинарии, а затем и в быту появились блюда из мяса, нарезанного кусками. До этого не было нужды в особых названиях жареных мясных блюд. Когда же появились блюда из порционных кусков мяса, возникла необходимость в новых названиях. В зависимости от вида мяса (говядина, свинина, баранина), формы куска и части туши эти блюда стали по-разному называться. Ниже приводятся современные способы их приготовления.

№ 644. Бифштекс натуральный. Мясо нарезают кусками (по одному на порцию) округлой формы, толщиной 2–3 см из головки (утолщенной части) вырезки. Можно нарезать из толстого или тонкого краев, но тогда на них делают неглубокие надрезы сначала с одной стороны, потом перпендикулярно им уже с другой стороны и слегка отбивают (бифштекс с насечкой). Полуфабрикат посыпают солью, перцем, кладут на сковороду с нагретым жиром так, чтобы между кусками были промежутки, и обжаривают с одной, а затем с другой стороны. Любители не прожаривают бифштекс полностью, а только до тех пор, пока внутри мясо будет еще розовое (по-английски). Жареный бифштекс поливают сочком и кладут сверху кусочек сливочного или зеленого масла. Гарнируют жареным картофелем и строганым хреном.

№ 645. Бифштекс с луком по-деревенски. Для праздничного стола эти бифштексы можно подать на сковороде (без ручки), а потом уже разложить на тарелки. На сковороду кладут жареные бифштексы, поливают соком и растопленным маслом. Сверху на них кладут горячий жаренный во фритюре лук, нарезанный кольцами, а вокруг — в виде бордюра жареный картофель.

№ 646. Бифштекс с яйцом (по-гамбургски). Бифштекс поливают соусом луковым, кладут на него яичницу-глазу-нью из одного яйца и гарнируют жареным картофелем.

№ 647. Антрекот. Нарезают из мякоти толстого и тонкого краев куски (по одному на порцию) толщиной 1,5–2 см, жарят и подают, как бифштексы. Гарнируют либо жареным картофелем, либо сложным гарниром: овощи в молочном соусе, рис припущенный, зеленый горошек и др.

№ 648. Филе. Мясо нарезают из средней части вырезки кусками (по одному на порцию) цилиндрической формы толщиной 4–5 см. Посыпают солью, перцем, обжаривают до 25 мин в зависимости от требуемой степени прожаривания. При подаче филе натурального его поливают растопленным сливочным маслом и мясным сочком, оставшимся от жарки мяса. Гарнируют жареным картофелем, овощами (кабачками, тыквой, баклажанами, помидорами), сложным гарниром.

Можно подать филе с соусом. В этом случае филе укладывают на крутой или гренок. На гренок можно положить также кусочек копчено-вареного окорока или вареного языка. Сверху филе поливают соусом красным с вином, соусом красным с грибами и помидорами. Гарнир подают отдельно. На филе можно положить также половинки обжаренных помидоров или нарезанные ломтиками вареные грибы.

№ 649. Лангет. Лангеты нарезают из тонкой части (хвостовой) вырезки по два куска на порцию, толщиной 1–1,2 см. Но можно нарезать их из толстого или тонкого краев, сделать насечки и отбить. Лангеты посыпают солью, перцем и жарят на разогретой сковороде с жиром с двух сторон (8 мин). Подают натуральными, полив сочком и маслом; либо поливают соусом луковым, красным с вином, красным с луком и огурцами, сметанным с луком. Сверху можно положить половинки жареных помидоров. Гарниры: картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, жареные тыква, кабачки, баклажаны.

№ 650. Ромштекс. Нарезают его, как антрекот. Отбивают, посыпают солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в сухарях, жарят с двух сторон на сковороде и доводят до готовности в жарочном (духовом) шкафу. Подают с самыми различными

гарнирами. Соусом не поливают.

№ 651. Котлеты натуральные и отбивные. Нарезают из корейки баранины, телятины, свинины куски толщиной 1,5–2 см вместе с реберной косточкой. Для натуральных котлет используют более нежную часть корейки — 6–7 ребер, прилегающих к почечной части. Косточку зачищают от пленки, конец отрубают под углом примерно 45°. Мякоть отбивают, придавая овальную форму, солят, перчат. Отбивные котлеты смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, а затем доводят до готовности в духовом шкафу. На гарнир к телячьим и свиным котлетам обычно используют 3–4 вида различных продуктов (сложный гарнир) или картофельное пюре, жареный картофель, овощи в молочном соусе или зеленый горошек, которые подают в тарталетках. На гарнир к бараньим котлетам подают рассыпчатый рис, жареный картофель, стручки фасоли в масле или сложный гарнир. Натуральные котлеты поливают мясным сочком, котлеты из баранины, кроме того, можно подавать с молочным соусом с луком, котлеты отбивные поливают растопленным сливочным маслом.

№ 652. Поджарка. Из говядины (толстый, тонкий края, верхний, внутренний куски тазобедренной части) или свинины (корейка, окорок) нарезают кусочки массой 15–20 г, обжаривают на сковороде с жиром, добавляют мелко нарезанный лук и продолжают жарить, помешивая, 5–6 мин. Затем кладут томатную пасту и жарят до готовности, продолжая помешивать. Подают с гречневой кашей, жареным картофелем, отварными макаронами.

№ 653. Эскалоп. Нарезают из корейки (без костей) свинины, телятины или баранины под углом 45° по два куска на порцию толщиной 1–1,5 см. Слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. Из пшеничного хлеба (лучше батона) нарезают ломтики, обжаривают их на сливочном масле, кладут на них жареные эскалопы и гарнируют жареным картофелем или сложным гарниром.

№ 654. Эскалоп в соусе. Жареные эскалопы кладут на гренки, гарнируют жареным картофелем. На эскалопы можно положить половинки обжаренных помидоров, ломтики вареных грибов. Если на корейке были почки, то их зачищают, вымачивают, варят, а затем нарезают ломтиками, обжаривают и кладут на эскалопы. Сверху эскалопы поливают соусом красным с вином, пикантным или горчичным. В соус можно добавить мелко нарубленный чеснок.

№ 655. Эскалопы с помидорами. На гренки из обжаренного хлеба кладут жареные эскалопы. Помидоры ошпаривают, снимают кожицу, разрезают пополам и обжаривают на масле

сначала выпуклой стороной вниз, затем — плоской. Оставшимся соком и маслом поливают эскалопы и кладут на них жареные помидоры. Гарнируют.

№ 656. Шницель из свинины. Нарезают из мякоти окорока куски толщиной 1,5–2 см. Кусок отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Подготовленный шницель жарят с двух сторон, прогревают в духовке и подают с жареным картофелем, овощами в молочном соусе, жареными овощами, сложным гарниром.

№ 657. Мясо жареное с соусом эстрагон. Нарезают по 1–2 куска на порцию из корейки (без костей) или мякоти окорока, отбивают, посыпают солью, перцем и жарят. На гренок кладут кусочек прогретого копчено-вареного окорока или отварного языка, сверху укладывают жареное мясо и поливают соусом красным с эстрагоном (листики эстрагона заливают белым сухим вином, доводят до кипения и вводят в красный основной соус). Гарнир подают отдельно.

Русские повара умели измельчать мясо при помощи сечек в специальных корытцах или мисках для колбас (юрма и др.), начинок пирогов и пирожков, для других целей, но жареные изделия из него они не готовили. Только после появления мясорубок (вторая половина XIX в.) стали жарить изделия из мясной рубки.

В современной кухне используют два вида мясной рубки: без хлеба — натуральная и с хлебом — котлетная масса. Для той и другой мясо подготавливают одинаково: зачищают от пленок, сухожилии, режут на куски и промалывают на мясорубке.

№ 658. Рубка мясная натуральная. В промолотое мясо добавляют соль, шпик, нарезанный кубиками, воду, перец и вымешивают. Из этой рубки делают бифштексы рубленые в виде биточков по одному на порцию. Разделанные бифштексы жарят с двух сторон и дополнительно прогревают в духовке.

Мясо (мякоть) 500, шпик 50, молоко или вода 50, соль, перец.

№ 659. Бифштекс рубленый. Жареные бифштексы подают так же, как натуральные: с луком, с яйцом и т. д.

№ 660. Котлетная масса. Белый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке. В промолотое мясо добавляют замоченный хлеб, соль, перец, перемешивают и промалывают еще раз. Полученную массу хорошо вымешивают и взбивают. Из нее разделывают котлеты плоскоовальной формы с одним заостренным концом и биточки — округлые, толще, чем котлеты. Биточки и котлеты панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон и дожаривают в духовке. Котлеты при подаче не поливают соусом

— они должны иметь хрустящую корочку. Биточки перед подачей заливают соусом и часто припускают в нем, чтобы они не имели сухой корочки. Соус для биточков может быть сметанный, томатный или др. Гарниры — овощные, макароны, крупяные.

Мясо (мякоть) 1000, хлеб пшеничный 250, молоко или вода 300, специи.

Жарка на вертеле и на раскаленных углях — древнейший способ тепловой обработки, известный, вероятно, всем народам. Он широко распространен в кухнях народов Средней Азии и Кавказа и в настоящее время. В русской же кухне этот способ потерял свое значение после появления подовых печей. Народная кухня его забыла, но в дворцовой профессиональной кухне он сохранялся, и блюда, приготовленные этим способом, получили название «верченые». В XVIII–XIX вв. он уже мало применялся даже в ресторанной кухне. Однако в середине XIX в. блюда, жаренные на вертеле, вновь появились в российской кухне под названием шашлыков. Шашлыки пришли в нашу кухню от народов Кавказа. В. Гиляровский рассказывает, что впервые начал торговать ими в Москве в конце прошлого века предприимчивый трактирщик Автандилов, а затем некий К. Суханов, именовавший себя для рекламы «племянником» князя Аргутинского-Долгорукова.

Настоящие кавказские шашлыки делают из баранины, реже из говядины (бастурма). Теперь они стали у нас одним из самых популярных блюд на пикниках, во время загородных прогулок, ими угощают гостей на дачах, грибники жарят их в лесу на кострах.

№ 661. Шашлык из баранины, говядины, свинины. Мясо нарезают кубиками по 30–40 г (т. е. 3–4 кусочка на порцию), посыпают солью, перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют рубленый лук, перемешивают и оставляют для маринования на холоде на 4—б часов. На Кавказе мясо молодого барашка для шашлыков не маринуют.

Подготовленное мясо нанизывают на шпажку, между кусочками мяса можно надеть на шпажку ломтики репчатого лука. Жарят шашлыки над раскаленными углями, а в домашних условиях — в специальных электрошашлычницах. Подают их с зеленым луком, нарезанным длиной 3–4 см, дольками помидоров, огурцов.

Блюда из тушеного мяса

В современных тушеных мясных блюдах сохранились черты

старинных тушеных блюд. Для тушения используют: у говядины — боковой и наружный куски тазобедренной части; у баранины и свинины — лопатку, а также мякоть шеи свиной туши.

№ 662. Мясо тушеное. Кусок мяса обжаривают на сковороде, переворачивая его, чтобы он зарумянился со всех сторон. Затем мясо при помощи лопаточки смазывают томатной пастой и продолжают нагрев еще несколько минут, посыпают мукой и, переворачивая, обжаривают. В кастрюле растапливают жир, обжаривают на нем шинкованный репчатый лук, морковь, петрушку, нарезанные дольками, перекладывают в эту же кастрюлю кусок мяса, заливают водой, добавляют соль, специи и тушат, закрыв крышкой. Когда мясо станет мягким, его нарезают на ломтики, поливают оставшимся от тушения соусом с овощами и подают с отварным картофелем, макаронами или рассыпчатыми кашами.

№ 663. Мясо шпигованное. В куске мяса делают проколы ножом или специальной шпиговальной иглой (с разрезами на тупом конце). В эти разрезы вставляют брусочки шпика, моркови, петрушки и дольки чеснока. Затем обжаривают и тушат, как описано выше. Подают с отварными макаронами.

№ 664. Мясо духовое. Мясо нарезают по 1–2 куска на порцию и обжаривают на сковороде. В плоской кастрюле обжаривают нарезанные дольками морковь, репу, лук, кладут обжаренное мясо, заливают бульоном или водой и тушат 15–20 мин. Затем добавляют специи, доводят до кипения. За 10 мин до конца тушения добавляют обжаренный картофель и тушат все вместе. На оставшемся бульоне готовят соус (разводят им мучную пассеровку). При подаче на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Мясо 100–150, жир 20, картофель 150, морковь 30, репа 30, петрушка 20, томатное пюре 20, мука пшеничная 5.

Старинные полужидкие мясные блюда типа ушного стали прародителями различных тушеных блюд, получивших самые различные названия: рагу, гуляш, мясо по-домашнему, мясо в горшочках и др. Следует сказать, что хотя у нас прижилось название «гуляш», взятое из венгерской кухни, блюдо это имеет мало общего с венгерским гуляшом, а больше напоминает наше старинное ушное.

Венгерский гуляш готовят так: «Для гуляша надо нарезать мясо (говядину), обжарить на смальце на сковороде вместе со слегка обжаренным луком и красным (сладким) перцем, залить водой или вином в небольшом количестве и поставить тушиться под крышкой. Гуляш надо залить большим количеством жидкости, добавляется также картофель… Подается в суповой

миске, и кушают его ложкой, как суп» *(Гундель Карой, 1961)*.

Поразительно, но в перечне царских кушаний (1610–1613 гг.) упомянут суп под названием «уха венгерская»!

№ 665. Гуляш. Нарезают кубиками мясо, обжаривают его, кладут в кастрюлю, добавляют воду и тушат с небольшим количеством пассерованного томата около 1 часа. На бульоне, оставшемся после тушения мяса, готовят соус: добавляют в него пассерованный лук, соль, перец, мучную пассеровку. Этим соусом заливают мясо и тушат еще полчаса. В конце тушения добавляют сметану и рубленый чеснок. Подают с гарниром из рассыпчатых каш, отварными макаронами, картофельным пюре и т. д.

Говядина 600, жир 30, лук 120, томатное пюре 60, сметана 60, мука пшеничная 25.

№ 666. Рагу. Готовят рагу из баранины, свинины, кролика. Грудинку или шейную часть баранины нарубают вместе с костями на кусочки (2–3 на порцию), обжаривают, заливают бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат 30–40 мин. Бульон сливают и разводят им пассерованную муку. Полученным соусом заливают рагу. Морковь, петрушку, лук, репу или брюкву нарезают дольками, обжаривают, добавляют к мясу и тушат 10–15 мин. После этого добавляют обжаренный картофель и тушат до готовности. Можно добавить к рагу баклажаны, кабачки, сладкий перец, помидоры.

Баранина, свинина 600, жир 50, картофель 400, морковь, репа по 100, петрушка (корень) 50, лук 150, томатное пюре 100, мука пшеничная 15.

Заимствование лучших достижений кухонь других народов — процесс совершенно естественный, продолжается он и теперь. Так, от народов Кавказа и Средней Азии уже в конце XIX — начале XX вв. перешли в наш быт такие блюда, как пловы. Родина пловов — страны Востока. Существуют десятки разновидностей этого прекрасного блюда. Самый простой плов готовят, как описано ниже.

№ 667. Плов. В кастрюле или котле с полусферическим дном (казане) растапливают жир. Лучше использовать кулинарный жир или смесь растительного масла и топленого говяжьего или бараньего сала. В разогретый жир кладут шинкованный репчатый лук и обжаривают его, помешивая шумовкой. Когда лук зарумянится, кладут нарезанное кубиками мясо (баранину, говядину) и обжаривают до образования румяной корочки. После этого кладут шинкованную соломкой морковь и, продолжая мешать, обжаривают. Сверху насыпают перебранный и хорошо промытый рис, осторожно по стенке кастрюли наливают горячую воду так, чтобы рис не смешивался с мясом. Воды берут столько,

чтобы она покрыла рис примерно на 2–3 см. Когда рис впитает воду, нагрев уменьшают, закрывают кастрюлю крышкой и тушат плов 20–30 мин. Перед подачей перемешивают рис с мясом, морковью и луком, выкладывают плов на блюдо, посыпают зеленью, зернами граната (если он есть). При тушении плова можно добавлять разные специи: сушеный барбарис, тмин и др.

Рис 500, баранина, говядина 200–300, морковь 250, лук 200, жир 200.

Запеченные мясные блюда

В старину не было четкого разграничения понятий «жаренное в печи» (теперь — в духовке) и «запеченное». Так, в «Книгах во весь год в стол ествы подавать» встречаются названия «баранина печеная», «ножка баранья печеная с яйцом» и «плечико баранье жареное с подбелом». Теперь под термином «запеченное» понимаются блюда, запеченные под соусом или в капусте (селянки). Но до сих пор эти два понятия еще четко не разграничены: про блины, например, говорят и «печь» и «жарить».

Типичные тушеные блюда — селянки сохранились до XIX в. Вот как их описывают поваренные книги XVIII в. *(Левшин В., 1797):*

Селянка из квашеной капусты. Квашеную капусту отжимают, обжаривают с крошеным луком, уксусом и ветчиной, нарезанной брусочками. Когда капуста обжарится, ее подают, посыпав перцем.

Селянка из свежей капусты. Свежую капусту шинкуют, слегка отваривают. На сковороде обжаривают рубленый репчатый лук с маслом, добавляют отваренную капусту, все вместе еще обжаривают, добавляют муки, уксуса и дожаривают. Иногда во время обжаривания добавляют в селянку нарезанную свинину (свеженину), или ветчину, или говядину.

№ 668. Селянка мясная на сковороде (московская) (современный вариант). Готовят селянку из одного вида мяса или из разных мясных продуктов (сборную).

Вареные сосиски, сардельки, ветчину, мясо, язык (или один из этих продуктов) нарезают ломтиками, слегка обжаривают вместе с томатной пастой. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками и припускают **с** небольшим количеством воды. Мясные продукты и соленые огурцы соединяют и перемешивают.

Сковороду смазывают жиром, посыпают сухарями, кладут слой тушеной квашеной капусты, на нее — мясные продукты с

огурцами, закрывают их вторым слоем квашеной капусты так, чтобы она образовала горку, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и запекают в духовке. Готовую селянку украшают сверху ломтиками лимона, соленых огурцов, а если есть, то и маслинами, маринованными фруктами.

Рецептура современных запеченных селянок дается на 4 порции, так как в меньшем объеме это блюдо не готовится.

Капуста тушеная 600; для запекания: сухари 20, сыр тертый 20, масло 20.

Мясной набор для сборной селянки: говядина или баранина 300, сосиски 100, копчености 60, почки 200, огурцы соленые 120. Для селянки мясной: жареные мясные продукты в любом наборе общей массой около 600, соленые огурцы 120. Для украшения: маслины 80, маринованные фрукты 150, лимон 9.

Для тушеной капусты: тушеная капуста готовая 600, соус томатный 60, копчености 100.

В ресторанной кухне запекают также котлеты натуральные под соусом молочным, язык отварной с картофельным пюре и другие блюда. В домашнем быту эти блюда готовят редко.

№ 669. Мясо, запеченное под соусом луковым. На сковороду или металлическое блюдо укладывают в виде бордюра кружочки жареного картофеля; в середину кладут ломтики тушеного или жареного мяса, заливают их соусом луковым, посыпают тертым сыром и запекают.

№ 670. Биточки, запеченные по-казацки. В рассыпчатую рисовую кашу добавляют немного томата (лучше предварительно спассерованного), укладывают ее на смазанную маслом сковороду, делают ложкой углубления и в каждое кладут жареный биточек. Заливают все сметаной или сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают.

Блюда из потрохов и сбоя

Очень широк был ассортимент блюд из сбоя и потрохов в старинной русской кухне. Способы их приготовления очень интересны, хотя теперь и забыты.

Насколько популярны были блюда из потрохов и сбоя, показывают следующие данные: в «Книгах во весь год в стол ествы подавать» эти блюда названы 41 раз из 96 мясных блюд (т. е. более 42 %), в то время как удельный вес их от массы съедобной части туш говядины, свинины и баранины гораздо меньше.

Старинные блюда из потрохов и сбоя

Блюда эти и теперь играют очень важную роль в русской кухне. Так, студень, как и много веков назад, является любимым блюдом на любом повседневном и праздничном столе. Однако в старину блюда из потрохов готовили гораздо чаще и ассортимент их был разнообразнее.

№ 671. Ножки бараньи, налитые яйцами. Блюдо упоминается в «Росписи царским кушаньям» и в «Домострое» («ножки яички начини»). Приготовление этого блюда довольно сложно.

Способ первый: ножки ошпаривают, очищают, натирают мукой, опаливают и зачищают; затем их моют и варят не менее 2 часов. После этого осторожно вынимают кости, стараясь не повредить кожу и слой мякоти; в образовавшуюся полость наливают смесь молока, яиц и муки, отверстие перевязывают и ножки, смочив в этой же яично-молочной смеси и обваляв в сухарях, жарят на сковороде с маслом.

Способ второй: в «Домострое» говорится, что ножки не наливают яйцами, а начиняют — возможно, речь идет о другом способе фарширования ножек. После варки их разрезают вдоль, выбирают кости, начиняют рублеными, сваренными вкрутую яйцами с зеленью укропа или петрушки, складывают две половинки, перевязывают ниткой, смачивают в яйце с молоком, обваливают в сухарях и обжаривают с маслом на сковородах.

№ 672. Легкое, налитое яйцами. Способ приготовления этого блюда можно установить точно. Баранье легкое вместе с трахеей кладут под пресс (между двух досок), чтобы по возможности удалить воздух. Молоко смешивают с яйцом (1:2), добавляют немного муки и смесь вдувают через трахею в легкое.

Операцию эту повторяют 2–3 раза. Затем завязывают отверстие и жарят легкое в печи.

Смесь для заполнения легкого: яйца 6 шт., молоко 100, мука 30; или желтки яиц 12 шт., молоко 100, мука пшеничная 30.

№ 673. Кишки с кашей на сковороде. Кишки говяжьи или свиные выворачивают, соскабливают слизь, моют в нескольких водах. Затем их набивают крутой гречневой кашей с добавлением жареного лука, или гречневой кашей с печенкой, или гречневой кашей с мозгами. Концы колбасок завязывают. Подготовленные колбаски укладывают на сковороды с жиром и обжаривают в печи. Затем их режут поперек кружками, обжаривают с топленым маслом и сразу подают.

№ 674. Кишки, налитые яйцами. Толстую баранью кишку моют, зачищают, опять моют несколько раз. Затем ее наполняют жидкой яично-молочной смесью, завязывают концы и жарят на сковородке, на которой блюдо и подают на стол, или укладывают на блюдо рядом с жареной бараниной.

Смесь: яйца 6 шт., молоко 90.

№ 675. Перепеча. Перепеча в русской кухне готовится следующим образом: сырую печенку мелко рубят или промалывают, толкут и смешивают с яйцами, размешанными с молоком, заворачивают в бараний сальник, смазывают яйцом и запекают в печи. Готовят перелечу не только в сальнике, но и в толстой кишке.

№ 676. Ножки телячьи, жаренные в кляре. Ошпаренные кипятком, очищенные от шерсти ножки кладут в холодную воду и варят в течение 3–4 часов. В воду добавляют коренья, лавровый лист, перец горошком, уксус. У вареных ножек удаляют кости, ножки разрезают на куски, окунают в кляр и жарят в большом количестве жира.

№ 677. Пудинг из мозгов телячьих. Вареные мозги протирают через дуршлаг, прибавляют растопленное масло, соль, перец, мускатный орех, сырые яичные желтки, хорошо вымешивают, осторожно соединяют со взбитыми белками. Выкладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями, запекают полчаса. Подают с соусом грибным.

Современные блюда из потрохов и сбоя

Многие старинные блюда из сбоя и потрохов дошли до наших дней, но техника их приготовления изменилась с появлением плит и мясорубок.

№ 678. Рубцы отварные. Рубцы промывают, тщательно

очищают при помощи щетки и еще промывают в 2–3 водах. Затем их заливают холодной водой и варят 1–2 часа. После этого их охлаждают, скручивают рулетом, перевязывают шпагатом и продолжают варить еще 3–4 часа. За час до конца варки кладут соль, лук, коренья, а в самом конце — лавровый лист, перец. Готовые рубцы охлаждают, снимают шпагат, нарезают поперек на ломтики, заливают бульоном, доводят до кипения и подают, полив соусом сметанным или белым с хреном. Гарнируют отварным картофелем, картофельным пюре. На порцию требуется около 200–250 г сырых рубцов.

№ 679. Рубцы в соусе (фляки). Рубцы подготавливают, как описано выше, варят до готовности, затем нарезают соломкой, заливают соусом белым и доводят до кипения. Гарнируют отварным картофелем, картофельным пюре, припущенными овощами.

№ 680. Рубцы в соусе с овощами. Вареные рубцы нарезают соломкой, добавляют нарезанные морковь, репу, брюкву, подливают бульона и припускают до готовности овощей. На бульоне готовят соус белый, заливают им рубцы, доводят до кипения и подают с отварным картофелем или картофельным пюре.

№ 681. Язык отварной. Языки хорошо промывают, заливают горячей водой, добавляют лук, морковь, петрушку и варят до готовности. Сваренные языки погружают в холодную воду и, пока они еще не остыли, снимают кожу. После этого их нарезают под острым углом на ломтики, заливают бульоном и доводят до кипения. При подаче поливают соусом белым, сметанным или белым с хреном и гарнируют зеленым горошком, прогретым с маслом, картофельным пюре, отварным картофелем.

№ 682. Язык в сметанном соусе. Вареные зыки очищают, нарезают брусочками (1х3 см) или кубиками (1 см), заливают соусом сметанным и доводят до кипения. Гарнируют отварным или жареным картофелем, картофельным пюре.

№ 683. Язык с овощами. Вареные языки очищают, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют нарезанные кубиками морковь, репу, петрушку, шинкованный лук, капусту, нарезанную квадратиками, картофель, специи, заливают соусом белым (его можно приготовить на бульоне, в котором варились языки) и варят до готовности овощей. Во время варки соус выкипает, поэтому его делают более жидким, чем обычно (разводят бульоном). При подаче гарнируют помидорами, огурцами.

№ 684. Вымя вареное. Вымя содержит около **12 %** белков и более **13 %** жиров. Белки при варке сохраняются почти полностью, а значительная часть жира вытапливается.

При варке масса вымени уменьшается почти наполовину, поэтому рекомендуется на 4 порции брать кусок вымени массой около 1–1,5 кг.

Вымя вымачивают в холодной воде около 2–3 часов — это улучшает вкус блюд из него. Затем его заливают водой, добавляют морковь, лук, белые коренья и варят до готовности. В конце варки добавляют соль и специи. Сваренное вымя нарезают ломтиками, заливают соусом и доводят до кипения. Соус выбирают с хорошо выраженным вкусом. Готовить его на бульоне, полученном от варки вымени, не следует. Лучше приготовить соус сметанный с луком или сметанно-томатный. Для этого пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют томатную пасту, пассеруют все вместе, добавляют сметанный соус или сметану и кипятят. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре.

№ 685. Вымя в соусе с овощами. Сваренное вымя нарезают кубиками, добавляют так же нарезанные кубиками морковь, репу, петрушку, картофель, заливают соусом томатным и тушат до размягчения овощей. Можно добавлять соленые огурцы — их очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, добавляют воды и припускают, затем добавляют к вымени с овощами и кипятят.

№ 686. Сердце вареное в соусе. Сердце содержит около 15 % белков и немного жира. Кроме того, на его поверхности могут быть жировые отложения, их следует срезать. Сердце разрезают пополам, промывают, замачивают в холодной воде 1–2 часа, промывают и варят. Затем его нарезают на ломтики и готовят так же, как вымя.

№ 687. Мозги жареные. Мозги замачивают около 1–2 часов в холодной воде, осторожно снимают пленку, кладут в холодную воду, добавляют уксус (1–2 ст. ложки на 1 л воды), соль, морковь, лук, петрушку, доводят до кипения и варят почти без кипения 10–15 мин. В конце варки кладут лавровый лист и перец.

Мозги охлаждают в том же отваре, нарезают на ломтики, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с маслом. Гарнируют картофельным пюре или отварным картофелем.

№ 688. Почки по-русски. Почки зачищают от излишнего жира, вымачивают 2–3 часа в холодной воде, периодически меняя ее. Говяжьи почки отваривают после вымачивания, отвар не используют. Телячьи, бараньи и свиные почки можно использовать без предварительного отваривания. Подготовленные почки нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем заливают соусом красным, добавляют морковь, петрушку, лук, нарезанные дольками и обжаренные, а через 5—10 мин — обжаренный картофель. В конце тушения

кладут очищенные от кожицы и семян припущенные соленые огурцы, нарезанные ломтиками, душистый перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения и заправляют растертым чесноком.

Почки 200, картофель 150, морковь 30, лук 30, петрушка (корень) 15, маргарин 20, огурцы соленые 40, чеснок 1, соус 100.

№ 689. Печень жареная. Печень нарезают на ломтики. Свиную печень после этого ошпаривают. Затем печень посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с двух сторон, следя, чтобы не пережарилась.

Жареную печень подают с картофельным пюре или другими гарнирами. Либо заливают сметаной или сметанным соусом, доводят до кипения и подают с гарниром.

Глава двенадцатая. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика

Старинные блюда из домашней птицы

Блюда из домашней птицы играли с давних пор очень большую роль в столе простого народа и знати. Чаще всего упоминаются в старинных письменных памятниках блюда из кур, реже — из уток и гусей, еще реже — из индеек. Что касается гусей и уток, то не всегда понятно: идет ли речь о домашней птице или дикой, хотя в отдельных случаях дается указание «гусь дикий». Кур использовали по-разному: молодых чаще жарили целиком на вертелах, а из взрослых готовили самые разнообразные вторые блюда и закуски. Точные указания об использовании петухов и кур обычно отсутствуют, кроме отдельных случаев («куря во щах»). Повара-профессионалы умели готовить из кур очень сложные блюда, и в том числе фаршированных кур.

Слово «цыплята» в XVI–XVII вв. еще не употреблялось. Говорили «куры молодые». Подавали их по 1 шт. на порцию (2 шт. на блюдо).

№ 690. Куры молодые верченые. На вертеле жарили молодых кур. Для этого их ощипывали, опаливали, отрубали голову, шейку, концы крылышек, лапки ниже пяточного сустава, концы ножек вставляли в разрезе на грудке («кармашки»). Изнутри тушку натирали солью, перцем, надевали на вертел и жарили, вращая над раскаленными углями. Подавали, облив ароматизированным (настоянным) уксусом, или с ломтиками лимона.

№ 691. Куры молодые в рассоле. Засаливать впрок цыплят, конечно, нецелесообразно. Солили для хранения взрослых кур, делая из них «полотки». Поэтому, очевидно, когда идет речь о «молодых курах в рассоле», то имеется в виду способ кулинарной обработки. В. *Левшин* приводит такое описание старинного, забытого в его время блюда «цыплята в рассольнике»:

«Очистить и выпотрошить цыплят, головки им завернуть под крыло, ноги, отрубив у оных коготки, сложить; начинить их рублеными желтками вгустую сваренных яиц с укропом; варить в воде с прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками, рубленых яиц и укропу».

Перечень блюд из кур в меню московской знати был очень широк, и не всегда можно установить, идет ли речь о холодном или горячем блюде. К горячим блюдам можно отнести следующие: куры «расольные», верченые, шестные, под брынцом с шафраном, в лапше, каши курячьи; куриные пупки, шейки, печенки; куры рожновые, рафленые, бескостные, черевца куриные, нарожные куры, кура в щах, пупочки, да шейки, да

печень от кур молодых. Количество упомянутых блюд из кур в несколько раз больше, чем блюд из гусей и уток.

№ 692. Куры шестные. Кроме свежих кур использовали и вяленых. В «Росписи царским кушаньям» названы блюда из шестных кур с гречневой крупой и щами («на блюдо куря шестная, а всего полчумича круп гречневых, а в щи кочан капусты свежей белой», «куря шестная с крупой гречневой».)

Шестных (вяленых) кур, конечно, приходилось варить, так как жарить их нельзя. Следовательно, тушку вяленой курицы разрубали на куски, заливали водой, варили почти до готовности, а затем засыпали крупу гречневую и варили. По второму рецепту, кроме крупы гречневой, клали нарезанную свежую капусту.

В пользу такого варианта приготовления шестных кур говорит то, что при этом получается полужидкое блюдо, столь характерное для русской кухни тех времен.

№ 693. Кура в лапше. Приготовление этого блюда сомнений не вызывает. Речь идет о типичном полужидком блюде (готовится одновременно и гарнир и основной продукт). «Курицу приставить вариться в воде целую, сложив не отнимая папоротков, или разняв на части, с кореньями и зеленью. Когда курица сварится, выложить оную; отвар процедить и перед тем, как отпустить на стол, положить в него накрошенную лапшу, проварить и подавать с курицей» *(Левшин В., 1797)*.

№ 694. Кура в щах. Речь идет не о щах с курицей, а о курице в щах. Можно лишь предположить, что для этого курицу варили (сравни: курица в лапше), на отваре готовили густые щи (скорее всего, из свежей капусты), т. е. капусту тушеную, и подавали курицу вареную с капустой в виде гарнира.

Куры фаршированные. В исследуемых источниках названо два сложных блюда из кур: бескостные и рафленые. «Куря бескостная, а в него 4 части баранины, а взвар к нему с шафраном от рафленого куряти». В рецептуру «Куря рафленое» входит пшено сарацинское (рис), изюм, шафран. Сравнение рецептур этих двух блюд позволяет с достаточной вероятностью выяснить способ их приготовления.

Из описания следует, что, вероятно, курицу рафленую фаршировали, возможно, с костями, так как в противоположность ей готовили и бескостную. Рафленую курицу варили, так как после ее приготовления оставался взвар для подачи курицы бескостной; далее бескостную курицу начиняли мясом, а рафленую — припущенным рисом с изюмом и шафраном и подавали эти блюда горячими (с соусами).

№ 695. Курица рафленая. *Первый вариант:* рис перебирают, промывают, заливают горячей водой, добавляют шафран и варят

рассыпчатую кашу. Изюм перебирают, удаляют плодоножки, промывают, добавляют в сваренный рис, кладут масло и перемешивают. Тушку курицы обрабатывают, удаляют голову и шею, потрошат, хорошо промывают. Затем ее набивают рисом с изюмом. Разрез зашивают или тушку перевязывают шпагатом. Фаршированную тушку заливают водой, добавляют немного соли, шафран и варят, закрыв крышкой. Воды берут как можно меньше (лишь бы она покрыла тушку курицы). Курицу вынимают, нарубают поперек на куски и поливают взваром. Для взвара муку прогревают с маслом (делают легкую подпалу), разводят бульоном и доводят до кипения.

Второй вариант. Возможно, что готовили рафленую курицу и без костей. Сделать это можно так: подготовленную курицу разрезают со стороны спинки вдоль от шеи до самого конца тушки. Осторожно отделяют от костей мясо вместе с кожей, оставляя мякоть только на крылышках и ножках, обрубленных ниже пяточного сустава.

Для начинки мякоть баранины мелко рубят с добавлением репчатого лука и свиного сала. Затем добавляют молоко, яйца, соль, молотый перец и хорошо перемешивают.

Кожу курицы с мякотью распластывают, накладывают начинку, формуют тушку, разрез зашивают, заливают бульоном, сваренным из костей курицы, добавляют соль, шафран, лук, перец и варят, закрыв крышкой. При подаче поливают взваром.

Курица (мякоть) 600, баранина 300, шпик 100, яйца 2 шт., молоко или вода 500, соль, перец, шафран.

№ 696. Курица бескостная. Готовят так же, как и курицу рафленую (второй вариант), но начинку делают из риса, припущенного на бульоне из костей кур. В припущенный рис добавляют перебранный и ошпаренный изюм.

№ 697. Куры под брынцем с шафраном. Напомним, что брынец — это еще одно название риса. Приготовление этого блюда можно представить себе так. Курицу обрабатывают, заливают водой, добавляют соль, лук, петрушку и варят. Курицу вынимают и нарубают на куски. В бульон добавляют шафран, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят. Бульона берут столько, чтобы получилась рассыпчатая каша. На блюдо кладут куски курицы, поливают ее соусом (взваром) шафранным. Сверху или сбоку укладывают сваренный рис.

№ 698. Курица нарожная (рожновая). Рожно — это деревянный острый кол. В поварской практике — деревянные колышки, на которые нанизывают кусочки продукта для жарки или сушки (ягоды винные на рожинках — «столовая книга

патриарха Филарета Никитича»). Поэтому, вероятно, «куря нарожные», «куря рожновое» обозначает блюдо, нанизанное на палочки, в отличие от «кур верченых» — жаренных на вертеле. Полностью восстановить технологию блюда пока не удалось.

№ 699. Каша куриная (курячья). Понятия «гарнир» в современном смысле слова в старину не существовало. Блюда на мясе, рыбе и из птицы готовили вместе с лапшой, кашей, овощами (репой). Это были фактически полужидкие блюда с гарниром. Такими блюдами были и каши курячьи. Для этого варили кашу, клали в нее куски курицы и варили вместе. Было много разновидностей этого блюда: курица с пшеном (рисом), с пшеном и шафраном, с пшеном, ветчиной и шафраном.

№ 700. Куры, гуси, индейки жареные. Так же, как и теперь, тушки птицы перед жаркой заправляли, но теперь это делают при помощи иглы и ниток, а в старину обходились без них. *В. Левшин* описывает старинный (в его время!) способ заправки тушек: «Оных обыкновенно сложить и, пупок разрезав пополам, каждую половину пропустить сквозь папороток; после чего жарят в печи». Пупком называли не только пуп, но и грудку. Сложить «обыкновенно» — очевидно, заправить в «кармашек».

Папоротки — кончики крыльев. Их не отрубали, а пропускали «сквозь» половинку тушки. Затем подготовленную тушку жарили в печи и подавали со взваром: клюквенным (дичь, гусей), капустным (уток, гусей), луковым и шафранным (кур).

Современные блюда из домашней птицы и кролика

В XIX в. ассортимент блюд из домашней птицы значительно расширился, главным образом за счет появления новых соусов и блюд из филе тушки.

Блюда из отварной птицы

Варят обычно взрослую птицу, имеющую более грубое мясо. Цыплят же чаще припускают или жарят. Соусы для блюд из птицы готовят на бульоне, оставшемся от варки или припускания. Их приготовление не отличается от приготовления обычных мясных соусов.

№ 701. Куры, индейки, кролик отварные. Обработанные тушки птицы формуют, удаляя излишний внутренний жир. В кастрюле кипятят воду (примерно 2–3 л на 1 кг птицы), добавляют соль, кладут птицу или кролика (его можно предварительно разрубить), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев, снимают пену, кладут крупно нарезанный лук, морковь, петрушку и варят при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть, нарубают на куски, заливают их небольшим количеством бульона и доводят до кипения.

При подаче куски птицы или кролика раскладывают на тарелки, поливают растопленным маслом, посыпают шинкованной зеленью и рядом кладут гарнир: отварной картофель, картофельное пюре, припущенный рис, овощи в молочном соусе, отварные макароны или лапшу. Можно полить птицу и соусом.

№ 702. Птица, кролик отварные с грибами. Белые грибы, шампиньоны очищают, промывают и нарезают ломтиками. В сотейнике пассеруют лук с маслом, добавляют нарезанные грибы и припускают их до готовности. В соус белый или паровой кладут грибы, варят их в соусе 15–20 мин, поливают птицу соусом и раскладывают сверху грибы. Гарнируют отварным картофелем, картофельным пюре, припущенным рисом.

Блюда из припущенной птицы и кролика

Припускают только молодых кур и блюда из филе домашней птицы и кролика. Для припускания тушки цыплят или подготовленные полуфабрикаты укладывают в плоскую посуду, подливают бульона или воды на 1/3—1/4 высоты, добавляют белые коренья, морковь, лук, закрывают крышкой и припускают до готовности. В конце припускания добавляют специи.

№ 703. Курица припущенная с белым вином. Дно сотейника (плоской кастрюли) смазывают маслом, кладут нарезанный корень петрушки, сельдерея и лук, на них укладывают подготовленные тушки цыплят (бройлеров), молодых кур, наливают бульон, сваренный из костей кур, или воду на 1/3—1/2 высоты тушек. Желательно добавить отвар от шампиньонов или белых грибов. Посуду закрывают крышкой и припускают кур до готовности. Затем их вынимают, нарубают на куски. Бульон процеживают, протирая овощи, готовят на нем соус белый, добавляют в него белое вино. В этот соус кладут куски припущенной птицы и доводят до кипения. Подают с припущенным рисом.

Курица 1,5–1,7 кг, белые коренья 100, лук 50—100, шампиньоны 200, белое вино 100, бульон или вода 1 л, мука 50, масло 50.

№ 704. Курица, кролик припущенные в молочном соусе. Морковь и репу очищают, нарезают дольками, или обтачивают в виде шариков, или нарезают кубиками. Так же нарезают корневой сельдерей или петрушку, а если корневого сельдерея нет, то нарезают кусочками его стебли. Тушки цыплят или нарубленные куски молодых кур, кролика кладут в сотейник на слой подготовленных овощей, добавляют бульон или воду, чтобы он покрывал на 1/3 птицу, добавляют соль, специи и припускают до готовности. Припущенную птицу (целые тушки нарубают) заливают соусом молочным, приготовленным на молоке с бульоном от припускания, доводят до кипения и подают с овощами, с которыми припускалась птица, и припущенным рисом. Птицу поливают маслом.

Курица 1,5 кг, морковь 600, репа 500, сельдерей (корень) 50, соус молочный 250, бульон 250, масло сливочное 50, мука 50.

№ 705. Курица, кролик под соусом с красным перцем.

Курицу, кролика, цыплят припускают, как описано выше. Оставшийся бульон выпаривают до нужного объема и готовят на нем соус белый. В этот соус кладут молотый красный неострый (сладкий) перец (паприку) и доводят до кипения. Этим соусом поливают птицу или кролика при подаче. Можно сделать иначе: сладкий (болгарский) свежий перец нарезают кубиками или соломкой, пассеруют с маслом, добавляют в соус и доводят до

кипения.

Курица около 1,5 кг, морковь 50, белые коренья 40, лук репчатый 50, бульон 750, перец сладкий свежий 200 или молотый сухой 50.

Для соуса: масло 50, мука 50. Гарнир: картофель отварной или перец фаршированный.

№ 706. Филе кур паровые. Филе — это белое мясо, срезанное с грудки куриной тушки. Для его получения тушку кладут на спинку, надрезают и отворачивают кожу и очень острым тонким ножом срезают белую мякоть с обеих сторон килевой косточки с хрящом вместе с косточкой-вилкой и крыльной косточкой. Косточку-вилку («душку») срезают, а крыльную косточку либо отрубают, оставляя часть ее с филе, либо удаляют полностью. Таким образом, получится два кусочка белого мяса. Каждый из них зачищают от пленки, разделяют на два филе: большое и малое. Малое филе зачищают от сухожилия (вытягивают его). В большом филе делают надрез, слегка отбивают, вкладывают в него малое филе, закрывают краями большого и полуфабрикат сглаживают плоской стороной ножа. Из одной тушки курицы можно приготовить только два филе, т. е. одну или две порции.

Сотейник смазывают маслом, кладут морковь, белые коренья, лук, укладывают филе, заливают бульоном, сваренным из куриных костей, добавляют белое сухое вино или лимонную кислоту и припускают.

Подают припущенное филе с соусом паровым или белое вино, гарнируют припущенным рисом, овощами в молочном соусе.

Блюда из тушеной птицы и кролика

В старину эти блюда называли «душеными». Готовят их из кур и другой птицы, имеющей грубую мякоть (петухи, старые куры). Для этого тушки или куски птицы обжаривают, а потом припускают с соусом или бульоном.

№ 707. Рагу из птицы или кролика. Подготовленные тушки нарубают небольшими кусками (40–50 г), обжаривают до образования румяной корочки. В сотейник кладут мелко нарезанный лук, пассеруют его с жиром, добавляют томат, пассеруют все вместе, добавляют обжаренные кусочки птицы или кролика, подливают воды и тушат 10–15 мин. Муку смешивают с маслом, помешивая, пассеруют до кремового цвета, разводят жидкостью от тушения и вливают обратно в сотейник с тушеной

птицей, добавляют нарезанные кубиками или дольками и обжаренный картофель, репу, морковь, корень петрушки и тушат до готовности. Подают, посыпав зеленью.

Птица, кролик 500, маргарин или масло 50, картофель 250, репа 60, лук 80, морковь 100, томатное пюре 50, мука пшеничная 10.

№ 708. Птица, кролик, тушенные в сметане. Рубят на куски птицу или кролика, обжаривают их, кладут в кастрюлю, добавляют пассерованный лук, сметану и тушат.

№ 709. Курица, тушенная с луком. От тушки курицы отделяют ножки; крылышки, каркас рубят на куски и все обжаривают с маслом. В латку кладут масло, растапливают его, кладут обжаренные куски птицы и лук. Лук должен полностью покрывать птицу. Наливают немного воды, закрывают крышкой, ставят в духовку и тушат около 30 мин. Подают с отварным картофелем.

№ 710. Плов из птицы или кролика. Подготовленные тушки рубят на куски по 1–2 куска на порцию. В кастрюле с растопленным маслом или маргарином обжаривают мелко нарезанный лук, морковь, кладут куски птицы или кролика и обжаривают вместе до образования румяной корочки. Затем наливают воды, доводят до кипения, добавляют соль и всыпают перебранный и промытый рис, вновь доводят до кипения и, уменьшив нагрев, тушат до готовности. Можно тушить плов в духовке.

Птица, кролик 500, маргарин или масло 50, лук репчатый 60, морковь 60, рис 150, вода 400.

Блюда из жареной птицы и кролика

Жарят кур, цыплят, индеек, гусей, уток и кролика целыми тушками и кусками на сковородах или в духовке.

№ 711. Птица, кролик, жаренные целиком. Подготовленные небольшие тушки солят, смазывают сметаной, кладут на сковороды с сильно разогретым жиром и обжаривают на плите, переворачивая, до образования румяной корочки по всей поверхности. Затем их ставят в духовку и дожаривают, поливая выделяющимся соком и жиром, периодически поворачивая.

Крупные тушки (гусей, индеек, уток) можно предварительно разрубить вдоль на две половины и жарить сразу в духовке, периодически поворачивая и поливая соком и жиром. Взрослых кур, индеек и уток можно предварительно отваривать до

полуготовности.

Жареную птицу и кролика нарубают на куски, прогревают в духовке (если они остыли) и подают, полив соком (сочком). Для получения сока оставшуюся на сковороде жидкость выпаривают досуха, сливают жир, наливают воды и, помешивая деревянной лопаткой, кипятят. В качестве гарнира готовят жареный картофель, зеленый горошек, прогретый с маслом, припущенный рис (рассыпчатый), гречневую рассыпчатую кашу, а для жирной птицы (гусей, уток) — тушеную квашеную капусту, печеные яблоки. Для гарнира: яблоки нарезают дольками, удаляют семенные гнезда, немного посыпают сахаром, кладут на сковороды, подливают сок, оставшийся от жарки птицы, и запекают в духовке.

Кур и индеек можно подавать со сложным гарниром: припущенный рис и зеленый горошек; жареный картофель и овощи припущенные и т. д.

Для праздничного стола можно уложить куски птицы на блюдо, вокруг расположить гарнир и на этом блюде поставить на стол. В качестве дополнительного гарнира подают огурцы, помидоры.

№ 712. Гуси, утки фаршированные. Начинка, которой фаршируют птицу, во время жарки пропитывается соком, жиром и приобретает особый вкус. Фаршируют птицу (обычно жирную) картофелем, или черносливом, или яблоками. Картофель выбирают среднего размера или нарезают на крупные дольки и слегка обжаривают. Яблоки лучше использовать кислые (антоновские и др.) — Их очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, режут дольками и немного посыпают сахаром. Чернослив замачивают, моют, удаляют косточки и посыпают сахаром. Целую тушку птицы фаршируют и жарят в духовке 45–60 мин, поливая соком и жиром. Затем ее рубят на куски, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком.

№ 713. Цыплята табака. Блюдо это заимствовано и вошло в быт русских людей совсем недавно. Название его происходит от армянского и грузинского слова «тапака» — специальная сковорода с крышкой. Молодых кур или цыплят (бройлеров) обрабатывают, надрубают изнутри позвоночник и распластывают так, чтобы придать тушке плоскую форму, затем ее укладывают на сковороду с маслом, посыпают солью, закрывают крышкой, жарят с одной стороны, снимают крышку, переворачивают, вновь закрывают и жарят с другой стороны. К цыплятам табака подают чеснок рубленый с солью, разведенный небольшим количеством воды, или острый соус промышленного производства: ткемали, «Кубанский», кетчуп и др.

№ 714. Птица или кролик по-столичному. С тушки кур срезают мякоть грудки (без косточек), а у кролика — мякоть спинной части, мякоть ножек. Оставшуюся часть тушки используют для варки бульона или других целей.

Срезанную мякоть отбивают, придавая кускам форму плоских шницелей. Каждый шницель смазывают яйцом, панируют в белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками или соломкой, и жарят перед самой подачей на стол. На каждый шницель кладут кусочек сливочного масла, зелень. Гарнир: зеленый горошек, прогретый с маслом, жареный картофель или сложный гарнир. Можно добавить к этим гарнирам консервированные фрукты.

№ 715. Куры, цыплята, жаренные с овощами. Подготовленную тушку рубят на куски, панируют в муке и жарят с маслом или куриным жиром до образования румяной корочки. Обжаренную птицу кладут в сотейник, добавляют нарезанные соломкой морковь, репу, лук, петрушку или сельдерей, добавляют немного воды, закрывают крышкой, солят и припускают до готовности.

№ 716. Куры, цыплята в сметане. Подготовленные тушки рубят на куски, панируют в муке, обжаривают на масле или курином жире, кладут в сотейник, добавляют рубленый лук, немного воды, закрывают крышкой и доводят до готовности. Затем заливают сметаной и кипятят. На гарнир подают вареную лапшу, нарезанную ромбиками, и заправляют маслом.

№ 717. Утка с овощами и вином. Утку жарят и нарубают на порции. Затем ее кладут в латку, добавляют репу, нарезанную дольками, мелкие головки лука-севка, обжаренные на жире, добавляют белое сухое вино, пучок стеблей сельдерея, петрушки (букет), лавровый лист, подливают сок и жир, оставшиеся от жарки утки, закрывают крышкой и ставят в духовку на 15–20 мин.

Блюда из рубленой птицы

Мясо курицы без кожи, пленок и сухожилий нарезают на куски (раньше использовали только филе — белое мясо), промалывают вместе с внутренним жиром птицы, добавляют белый хлеб без корок, замоченный в молоке или воде, соль, перец, хорошо перемешивают, еще раз пропускают через мясорубку и выбивают. Из массы формуют котлеты, биточки, зразы, фрикадельки. Котлеты, зразы и биточки припускают или жарят основным способом; фрикадельки отваривают на пару или воде.

№ 718. Котлеты гатчинские. Из котлетной массы,

приготовленной из птицы или дичи, формуют кружочки толщиной 1 см, на середину кладут мелко рубленые вареные грибы. Грибы белые или шампиньоны можно обжарить на масле и заправить густым молочным соусом. Края кружков защипывают, придают изделиям овальную форму, панируют в тертом пшеничном хлебе или сухарях и обжаривают с двух сторон на сковороде с хорошо разогретым жиром, доводят до готовности в духовом шкафу. Гарнируют жареным картофелем, картофелем в молоке, сложным гарниром.

На порцию: курица 74, хлеб пшеничный 18, молоко 26, внутренний жир 3, белые грибы свежие или шампиньоны 35, соль, перец, сухари.

№ 719. Зразы из кур с омлетом и овощами. Очищенные морковь, кабачки мелко нарезают, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности (омлета). Из котлетной массы формуют кружки толщиной 1 см, на середину кладут омлет с овощами, нарезанный мелкими ломтиками. Края кружков защипывают, придают изделиям овальную форму и варят их на пару. Гарнируют вязкой рисовой кашей, пюре из моркови, отварными макаронными изделиями. Поливают растопленным сливочным маслом.

На порцию: курица 74, хлеб пшеничный 15, молоко 23, внутренний жир 5.

Для фарша: яйца 1/4 шт., молоко 5, морковь 10, кабачки 10, масло сливочное 2, соль.

Блюда из потрохов птицы

Блюда из потрохов птицы считалось лакомством, гастрономическим деликатесом. В «Росписи царским кушаньям» говорится, что на блюдо потрохов (шейка, ножки, пупки) используются остатки от обработанных двух молодых кур. Потроха вместе с ножками и лапками составляют 22–25 %, а перечисленные выше — около 10–12 % от массы тушки полупотрошенных цыплят. Следовательно, в старину на блюдо использовали около 200 г потрохов и 150 г соуса (взвара). Учитывая, что блюдо подавалось на двух человек, ясно, что речь идет о горячей закуске, а не о втором блюде. Теперь используют и крылышки.

№ 720. Рагу из потрохов. Все потроха промывают. Крылышки опаливают и рубят на две части. С желудков срезают жир, разрезают пополам, удаляют содержимое, хорошо промывают, ошпаривают, снимают толстую грубую кожицу с

внутренней части (кутикулу), опять промывают и разрезают на ломтики. Печень зачищают и промывают. Шейки опаливают, удаляют пищевод, промывают и разрубают. В сотейник кладут жир, добавляют нарезанные соломкой лук, морковь, белые коренья, помешивая, обжаривают их, добавляют подготовленные потроха, обжаривают, помешивая все вместе, заливают горячей водой так, чтобы она покрыла все продукты, добавляют картофель и тушат 15–20 мин, затем кладут томатную пасту и тушат до готовности. Часть жидкости сливают, разводят ею пассерованную муку, вливают в рагу и доводят до полной готовности.

Потроха 500, жир птицы или масло 60, лук 100, морковь 200, петрушка 50, репа 80, картофель 400, томатное пюре 80, мука 50.

Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи

Некогда охота была привилегией феодальной знати, владевшей огромными охотничьими угодьями. Поэтому дичь была постоянным украшением стола царей, князей, бояр и высшего духовенства. В быту простого народа дичь играла меньшую роль. Конечно, охота была важным подспорьем в крестьянском быту, но чаще дичь добывали для продажи. Поэтому и ассортимент блюд из дичи в народной кухне невелик. Теперь дичь на столе играет еще меньшую роль, чем в старину, и до наших дней сохранились старинные блюда из дичи лишь на Урале и в Сибири.

В «Росписи царским кушаньям» и «Книгах во весь год в стол ествы подавать» упоминаются лебеди, журавли, цапли, тетерева, рябчики, жаворонки, гуси дикие.

Особенно ценились лебеди, и об их кулинарном использовании в «Книгах во весь год…» приводятся специальные указания к блюду «лебедь под взваром с шафраном»: «а дается лебедь на шесть блюд: а потрох лебяжий: голова дается на два блюда, папоротки на два блюда, ножки на два блюда и всего потрох лебяжий дается на шесть блюд; и обоего лебедь и с потрохом дается на двенадцать блюд». На основании этого отрывка можно подсчитать, каков был порционный кусок лебедя. Действительно, лебедь — птица крупная, весит до 13 кг. Масса тушки после потрошения и ощипывания может быть около 8,5 кг, а после жарки без шеи и ножек (они входят в потроха) — около 5 кг. Разрубается она на 6 кусков, поэтому каждый кусок на порцию имеет массу от 0,5 до 0,8 кг (с костями). При разрубе двух лебедей получалось 12 блюд с одним крупным куском жареного лебедя. На эти же блюда укладывали потроха в соусе: либо по одной голове, либо лапки (ножки), либо папоротки. Под ножками в данном случае подразумевались лапки, так как окорочка назывались «ходила» и в потроха не включались. Лапки же (ниже пяточного сустава) считались лакомством. Сохранилась народная присказка: «Ах, как сладки гусиные лапки! — А ты их едал? — Нет, не едал, но мой дядя видал, как их барин едал».

Есть также в «Книгах во весь год…» любопытное указание, что потрох во взваре подается с тапешками (ломтиками жареного хлеба).

Ценились и широко использовались тетерева. В «Росписи кушанью боярина Морозова» назван не просто тетерев жареный, а

«жаркой надерганый ветчиной (шпигованный)», «маховой под сырым взваром» (с холодным соусом). Масса тетерева 900—1700 г, отходы первичной обработки составляют 36 % (масса обработанного тетерева 550—1200 г), потери при жарке 25 % (масса жареного тетерева 412–900 г). Очевидно, в старину норма была 1/2 шт. на порцию, т. е. 200–450 г. Сохранилось точное указание о существовавшем порядке разруба тушки жареного тетерева: «Тетерев горячий, верченый, а дается на четыре блюда: два ходила 1-е блюдо, два схаба 2-е блюдо, хлуп блюдо 3-е, крылья блюдо 4-е». Взваром называли соус. Очевидно, речь идет о тетеревином жарком с соусом. Установить, что такое сырой взвар, пока не удалось (возможно, речь идет о хрене или хрене с уксусом). Однако вероятнее всего, что подавали тетерева со взваром клюквенным или капустным.

В старинных источниках часто упоминаются «ряби» (куропатки). Средний вес рябчика около 400 г, отходы при обработки 34 %, потери при жарке 20 % (масса сырого обработанного рябчика около 264 г, жареного — около 200 г). Подавали его по одному на порцию.

У ощипанных, потрошеных и опаленных рябчиков отрубают головы, крылышки и коготки, а ножки вставляют внутрь тушки. Затем в латке растапливают масло, укладывают рябчиков спинкой вверх, жарят на сильном огне и, когда спинка зарумянится, переворачивают и жарят еще несколько минут, после этого их вынимают, разрубают пополам и укладывают на блюдо. В посуду, в которой жарились рябчики, наливают немного воды, сметаны, доводят все до кипения и этим взваром поливают рябчиков.

Жаворонки в настоящее время перестали быть объектом промысловой и любительской охоты, но в старину они наряду с пернатыми считались деликатесом. Еще в конце прошлого века их доставляли на рынки Москвы и Петербурга из Бессарабии.

О диких гусях в старинных источниках имеется указание, что их подают так же, как лебедей: на 6 блюд с потрошками. Куропатки, вероятно, употреблялись серые. Журавлей и цапель использовали жареными со взваром или без него. Потрошки ценились только крупной дичи: лебедей, гусей.

№ 721. Зайцы, жаренные в печи (печеные). Подготовленные тушки зайца шпигуют свиным салом (200 г на 1 тушку) и жарят в печи на сковороде или латке, подлив немного воды и положив кусочек масла коровьего (около 100 г). Когда заяц зарумянится, его поливают сметаной (200 г). Готового зайца нарубают на куски.

№ 722. Зайцы на сковороде. У подготовленного зайца отрубают ножки и шпигуют их салом. Тушки шпигуют, нарубают

на куски толщиной 4–5 см. На сковороде растапливают коровье масло (100 г), добавляют 1–2 луковицы, кладут ножки и куски зайца, закрывают крышкой и жарят на малом огне, иногда открывая и подливая кипятку, чтобы заяц не пригорел. К концу жарки вода должна почти вся выкипеть. Куски зайца кладут на блюдо, на сковороду наливают 1–2 ст. ложки холодной воды, 100–200 г сметаны, доводят до кипения и этим соусом (взваром) поливают зайца.

№ 723. Заяц в репе. В латку кладут масло (около 100 г), нарубленного на куски зайца, помешивая, обжаривают, затем засыпают полностью очищенной и нарезанной дольками репой (около 800 г), наливают столько воды, чтобы она покрыла всю репу, закрывают крышкой и тушат до готовности.

№ 724. **Заяц в лапше.** Зайца нарубают на куски, кладут в горшок, заливают водой (воды берут в 2–3 раза больше, чем зайца), варят около 30–40 мин., добавляют соль, перец, всыпают лапшу и варят до готовности.

№ 725. Полотки заячьи. В сезон охоты заготавливают зайцев, разделывают их. Подготовленные тушки разрубают вдоль на две половинки (полотки), укладывают в бочки, пересыпая солью с селитрой, и через 1–2 дня ставят бочки на лед в ледник. Соленые полотки по мере надобности отваривают в воде. Когда вода закипит, ее выливают, наливают кипятку, варят до готовности и подают, полив отваром.

№ 726. Почки заячьи верченые. Почки зайца разрезают не полностью, так, чтобы их можно было развернуть, как книгу. Их замачивают в воде с уксусом, надевают на шпажку, посыпают солью и жарят над углями.

№ 727. Заяц тушеный по-деревенски. Зайца обрабатывают, нарубают на куски, обжаривают, кладут в горшок, добавляют нарезанную дольками репу, картофель, морковь, лук, доливают немного воды, закрывают крышкой и тушат. Когда вода выпарится, а овощи дойдут до полуготовности, все заливают сметаной или сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат в духовке до готовности.

Заяц 400–500, лук 100, репа 200, морковь 100, картофель 200, соус 300.

№ 728. Заяц шпигованный. Подготовленную тушку разрубают на переднюю и заднюю части (по последнему поясничному позвонку), кладут на 3–5 часов в холодную воду, затем воду сливают, заливают зайца маринадом и оставляют на холоде на 10–12 часов. Молодых зайцев можно не мариновать, а очень старых — мариновать до суток. Куски зайца вынимают из маринада, делают острым ножом проколы в мясистых частях

ножек, вставляют в них брусочки шпика (шпигуют). Зайца натирают солью, перцем, слегка обжаривают на сковороде или противне, поливают сметаной и продолжают жарить в духовке, периодически поливая сметаной. Готового зайца нарубают на куски, кладут в горшочек или сотейник, заливают сметаной с соком, оставшимся на сковороде, и тушат. Подают с жареным картофелем, тушеной капустой или другим гарниром.

№ 729. Заяц фаршированный. Печень зайца мелко рубят, добавляют к фаршу из свинины, солят, перчат, кладут сырые яйца, рубленую зелень петрушки, укропа и все перемешивают. Целую тушку зайца обрабатывают, потрошат, промывают несколько раз в воде, маринуют, как обычно. Затем ее обсушивают, шпигуют свиным салом, фаршируют подготовленным фаршем из свинины с печенью, разрез зашивают. Жарят в духовке на сковороде с жиром, поливая жиром и сметаной.

На 1 кг зайца: фарш 700 (свинина и печень), яйца 2 шт., соль, масло топленое для жарки 200, сметана 300, шпик 50.

№ 730. Коза дикая жареная. Крупные куски мяса дикой козы или оленя массой 1–1,5 кг выдерживают в маринаде из виноградного вина 2–3 дня в холодильнике. В белое или красное сухое вино добавляют сахар, соль, лавровый лист, перец горошком, репчатый лук, морковь или сельдерей, нарезанный соломкой, кипятят 10–15 мин и охлаждают (вместо вина можно брать 2 %-й уксус). Затем мясо вынимают, обсушивают полотенцем, шпигуют свиным салом. Для этого кусок мяса ошпаривают кипятком, вдоль волокон делают ножом проколы и вставляют в них брусочки шпика. Нашпигованные куски обжаривают на сковороде с топленым маслом, а затем жарят в духовке, поливая жиром **и** соком. Подают с жареным картофелем, брусничным вареньем, соусом перечным.

Мясо (спинная или почечная часть туши, окорок) 1,5 кг, маринад 1 л, шпик 200, для жарки масло топленое или сало свиное 50.

Для маринада: уксус 2 %-й или вино 1 л, сахар 20, соль 20, лук 50, морковь 25, белые коренья 25, лавровый лист, перец.

№ 731. Соус перечный. Мелко нарезают коренья и лук, заливают уксусом, добавляют бульон или воду, тмин, гвоздику, перец горошком и тушат 20–25 мин. Когда жидкость упарится на 2/3, добавляют красный соус, соль, сахар и тушат все вместе. Готовый соус процеживают, добавляют молотый красный перец, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом, добавляют зелень петрушки.

Соус красный 850, бульон или вода 100, уксус 2 %-й (лучше

виноградное сухое вино) 150, масло сливочное 70, лук 20, морковь 20, петрушка 40, сахар, тмин, соль, лавровый лист, перец красный.

№ 732. Лапы медвежьи (охотничий деликатес). В таежных поселках удачливый охотник может угостить гостей охотничьим деликатесом. У лап медведя отрубают когти, ошпаривают, сдирают кожу, кладут лапы в холодную воду на сутки. Затем воду сливают, а лапы маринуют в уксусе 6— 10 часов, вынимают их, кладут в гусятницу, добавляют свиное сало, бульон, нарезанную брусочками ветчину, сухое белое вино или немного уксуса, репчатый лук, специи и тушат. Перед подачей рубят на куски.

На 1 лапу: лук 30, сало свиное 20, ветчина 100, вино сухое 50, специи, уксус по вкусу.

Среди блюд из лося в старинных источниках встречаются упоминания о следующих: «кострец и часть лосины под взваром, а в нем 2 золотника перцу»; «часть лосины реберная под взваром» (с перцем); «кострец лосины под взваром». Следовательно, блюда из лося готовились крупным куском (кострец, грудинка), их подавали под простым взваром (с перцем без шафрана, гвоздики и корицы), а также, судя по контексту, готовили из лося жаркое (не встречается обычное упоминание о «разварном»). Мясо лося грубее, чем говядина, поэтому для жарки крупного куска его необходимо отбивать, а для удаления специфического запаха и размягчения — мариновать. Жарить нежирное мясо (кострец) приходится с жиром (шпиком), следовательно, взвар должен получаться вместе с жарким. Таким образом, изучение старинных текстов дает возможность восстановить рецептуры перечисленных блюд с учетом способов их приготовления, сохранившихся в официальной кулинарии до начала XIX в.

№ 733. Жаркое из лося (кострец) под взваром. Кострец — боковой кусок тазобедренной части. Его масса составляет около *4 %* от всей туши, т. е. при массе туши 150–200 кг два костреца составляют 6–8 кг (3–4 кг каждый). Для жарки мясо необходимо нарезать кусками по 1,5–2 кг (иначе оно не прожарится). Очевидно, кострец делили на 2 части и готовили из него жаркое следующим образом: кусок лося (кострец) массой 1,5–2 кг отбивают обухом топора, кладут на 2–3 дня в уксус, прокипяченный с перцем и разведенный водой в 2 раза, т. е. 1,5 %-й; затем его вынимают из уксуса, шпигуют, кладут в посуду, дно которой покрывают ломтиками шпика или жира лося, наливают немного жидкости, в которой вымачивалась лосятина, добавляют лук и обжаривают в печи, переворачивая. Готовое жаркое нарезают и подают, полив взваром, в котором оно тушилось. Возможно, подавали жаркое с тушеной капустой.

№ 734. Грудинка (реберная часть) лося под взваром. Реберную часть подготавливают следующим образом: отрубают шею, тушу разрубают вдоль по позвоночнику, затем отделяют от полутуши переднюю четвертину (реберную часть), от нее отрубают позвоночные кости. У реберной части (грудинки) слой мяса тонкий, поэтому хорошо прожаривается. Отрубают часть грудинки с первыми 6–8 ребрами и вымачивают так же, как кострец. Затем с внутренней стороны ребер прорезают вдоль пленку (чтобы кости можно было легко вынуть после жарки). Жарят грудинку так же, как и кострец.

№ 735. Рябчики в сметане. Рябчиков ощипывают, потрошат, отрубают лапки ниже пяточного сустава, кончики крылышек, промывают, заправляют в «кармашек» или перевязывают ниткой, чтобы тушка была компактной, солят, перчат и жарят со свиным салом. Затем жир сливают, добавляют сметанный соус или сметану, закрывают крышкой и тушат. Можно жареного рябчика перед тушением нарубают на части.

№ 736. Рябчик, куропатка жареные шпигованные. Обработанную тушку ошпаривают кипятком, шпигуют окорочка и грудку шпиком, нарезанным брусочками 3х3 мм и длиной 5–6 мм. Затем тушки солят, перчат и жарят на сковороде или в сотейнике, постепенно переворачивая. Когда тушки со всех сторон обжарятся, их кладут спинкой вниз и дожаривают в духовке, поливая соком и жиром.

№ 737. Куропатка с овощами. Репу и морковь очищают и нарезают дольками. Репчатый лук режут дольками или берут мелкие головки лука-севка. Картофель нарезают брусочками. Все овощи обжаривают со свиным салом. В латку, гусятницу, горшочек кладут обжаренную куропатку, вокруг укладывают овощи, заливают крепким мясным бульоном или водой со сметаной, закрывают крышкой и тушат в духовке.

№ 738. Куропатка с ветчиной. Копченую свиную грудинку варят, нарезают кубиками и обжаривают с салом. В латку кладут жареных куропаток, вокруг — обжаренную грудинку, картофель, нарезанный дольками и обжаренный, добавляют бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

На порцию: куропатка 1/2 шт., масло или сало для жарки 15, грудинка свиная 20–30, картофель 100, соль, специи.

№ 739. Дичь мелкая жареная. Вальдшнепов, дупелей, бекасов обрабатывают: ошпаривают, потрошат, промывают, лапки перебивают и перевязывают, головку заворачивают и заправляют под крылышки. Грудку покрывают отбитыми ломтиками шпика и перевязывают нитками. Подготовленные тушки обжаривают на сковороде, переворачивают на спинку и дожаривают в духовке. С

тушек снимают шпик, дожаривают их, чтобы грудка зарумянилась. В посуду, в которой жарилась дичь, наливают мясной бульон, кипятят так, чтобы он упарился до половины, и поливают им дичь при подаче.

№ 740. Перепелки тушеные. Перепелок потрошат, промывают, посыпают солью, пряностями, сухарями. Дно кастрюли выкладывают ломтиками ветчины и ветчинного сала.

Укладывают сверху перепелок. Подливают немного бульона, кладут пучок душистых трав. Кастрюлю помещают в духовой шкаф и тушат перепелок до готовности под закрытой крышкой.

Перепелки 6 шт., сухари 100, ветчина 100, ветчинное сало 200, бульон 400, пучок зелени, укроп, петрушка, майоран, соль, пряности.

Глава тринадцатая. Напитки

Напитки русского стола

Своеобразие русского национального стола выражается не только в рецептурах и способах приготовления блюд, но и в особых напитках, многие из которых неизвестны другим народам. Конечно, у всех народов есть свои напитки, и некоторые из них очень хороши. Скажем, квас — изобретение чисто русское, и вкус его всегда поражал иностранцев.

Очень своеобразны и теперь почти забыты медки и сбитни. Много готовили на Руси и различных соков, фруктовых рассолов (сливового, тернового и др.), фруктово-ягодных вод (брусничной, клюквенной и др.). В богатых домах и монастырях еще в XIV–XVI вв. были специальные квасо- и медовары. Автор «Домостроя» упоминает специальные квасоварни.

Для княжеских и царских дворов требовалось огромное количество напитков. Приготовлением их для царского стола ведал особый Сытный дворец. Первоначально он занимался приготовлением сыти — меда, насыщенного водой, что и дало название этому ведомству. В его задачу входило и приготовление восковых свечей для освещения храмов. В дальнейшем, когда он стал заниматься приготовлением хмельного питья, старое название сохранилось. В ведении Сытного дворца уже при царе Алексее Михайловиче (царствовал с 1645 г.) был огромный погреб для хранения заморских (фряжских) вин и более 30 других погребов. В погребе фряжских вин хранились также уксус (рейнский и новгородский), лимоны и деревянное, или лампадное, масло (оливковое масло низкого качества). Кроме погребов, в ведении дворца находились палатки для отпуска водок и двойного вина, клюшная изба, в которой по. заказу готовили различные водочные настойки (коричную, анисовую и др.), палата медвяная, погреб малый государев, в котором готовили (ставили) легкие пива, браги, квасы ячные и овсяные, сбитни, палаты, где ставили меды опытные медоставы, поварня для приготовления приказного, т. е. сделанного по заказу (приказу), пива и много других погребов и производственных помещений. Это была сложная и хорошо отлаженная структура. Отличные мастера, которые остались неизвестными, трудились в Водочной палате. И хотя мы не знаем их имен, но созданные в древности настойки дожили до наших дней. Правда, происхождение названия одной такой настойки, изобретенной в XVIII в., нам известно: она носит имя цирюльника Ерофея, якобы вылечившего графа А. Орлова изобретенной им настойкой — «Ерофеичем». Теперь настойки готовят промышленным способом,

но знатоки предпочитают домашние.

№ 741. Водка рябиновая. Спелую рябину кладут в горшочек и распаривают до тех пор, пока она станет мягкой, но не сухой. Важно, чтобы она не подгорела. Распаренные ягоды насыпают в бутылки на 2/3 их высоты, заливают водкой и дают настояться до тех пор, пока настойка станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают и добавляют сахар или мед.

№ 742. Водка тминная. Водку несколько недель настаивают с семенами тмина, затем процеживают и добавляют сахар или мед.

№ 743. Водка с гвоздикой, корицей. Настаивают водку с гвоздикой, корицей или их смесью, процеживают и подслащивают.

Горячие напитки

Чай по праву считается русским национальным напитком, хотя и появился он у нас лишь в XVII в. Конечно, были на Руси горячие напитки и до появления привозного китайского чая. Приготавливали их из дикорастущих трав, ягод и плодов.

Русские люди давно и хорошо знали свойства различных трав и умели готовить из них напитки, заменявшие чай, ароматизировать ими квасы, настойки, меды и морсы. Покровителем знахарей — знатоков трав был святой Пантелеймон. Письменные травники появились, очевидно, около 300–350 лет назад. Они носили различные названия: «Травники», «Лечебники» «Прохладный Ветроград» и т. д. Люди верили в чудесные свойства многих трав, были убеждены, что есть травы «приворотные», «разрыв-трава» — открывающая любые замки, «ведьмино зелье» — смиряющее гнев властей, «одолень-трава» — ограждающая от злодеев, «царь во всех травах» — исцеляющая раны и т. д.

Собирали волшебные травы в день Аграфены-купальницы (6 июля по новому стилю) и на Ивана Купалу.

Много поверий и легенд связано с травами, часть из них является, конечно, плодом суеверий, но многое отражает действительно целебные свойства даров наших лесов и полей, признано современной наукой и широко используется в качестве целебных средств и для приготовления различных напитков.

Лесные чаи

Много веков в суровые зимы русские люди согревались ароматными и целебными напитками из щедрых даров лесов, полей и лугов. В летние жаркие дни они прекрасно утоляли жажду, а после знаменитой русской бани были просто незаменимы.

В каждой избе бережно хранили высушенные запасы таких лесных и полевых чаев. Правда, не обладали они возбуждающим действием (не было в них кофеина), но зато богаты были витаминами, вкусовыми, ароматическими и целебными веществами. Помогали эти напитки при простудных заболеваниях, лихорадках и других напастях. В каждой деревне, в каждой семье были свои любимые напитки — либо осенних уже покрасневших листьев лесной земляники, либо из листьев, цветков и ягод малины и ежевики, из ароматной мяты, из листьев

смородины, тимьяна или чабреца, из цветов липы.

В Южной Сибири особой любовью пользовался чай из старых сухих листьев бадана (древнейшего чайного растения) с ароматом кедровой тайги.

Вот рецептура наиболее распространенных русских заменителей чая *(Кащеев А. К., 1981)*.

№ 744. Чай брусничный. Сушеные листья брусники заваривают кипятком, настаивают 10–12 мин, добавляют сахар, растворяют его и разливают в чашки. На 1 л воды берут 3 ст. ложки сушеных листьев.

№ 745. Чай вересковый. Смешивают сухие листья вереска, земляники и лепестки цветков шиповника: 1 ст. ложка цветов вереска, 2 ст. ложки листьев земляники, 1 ст. ложка лепестков шиповника.

№ 746. Чай из душицы. Заваривают сушеную душицу и пьют, как чай, с сахаром. Очень ароматен сборный чай из душицы: 3 части сушеной душицы, зверобоя и мяты, можно добавить сушеные ягоды черной бузины и шиповника (по 1 части). Чай из душицы очень ароматен и целебен. Используют всю наземную часть растения: стебли, листья и цветы.

На наших лесных полянках и в лугах произрастает удивительное растение — зверобой. Собирая его, не срывайте очень крупные растения, во-первых, они менее ароматны, во-вторых, надо беречь их для семян. Срезают только верхнюю часть растения длиной не более **20–25** см, сушат в проветриваемом помещении (не на солнце!) и держат в закрытых металлических коробках.

№ 747. **Чай сборный со зверобоем.** Смешивают 1 стакан измельченного сушеного зверобоя, **2,5** стакана сушеной душицы, **0,5** стакана плодов шиповника. Эту смесь хранят в сухом месте и заваривают по мере надобности.

№ 748. Чай из зверобоя и смородины. Смешивают в равных количествах сушеный зверобой и сушеные листья черной смородины.

№ 749. Чай сборный с мятой. Смешивают в равных количествах сушеные мяту (перечную или полевую), душицу и зверобой.

№ 750. Чай сборный с рябиной. Смешивают 300 г сушеной рябины, 50 г сушеной малины, 25 г сушеных листьев черной смородины. Вместо смородины можно добавлять листья мяты.

№ 751. Чай с чабрецом. Сушеные листья чабреца и зверобоя смешивают в равных количествах, добавляют немного листьев брусники.

№ 752. Чай витаминный с шиповником. Смешивают 1

стакан сухих плодов шиповника, 1 стакан сушеной рябины, 0,5 стакана сушеных ягод черной смородины, 1 стакан сушеной моркови и добавляют сушеные листья земляники.

Особую славу завоевал *иван-чай.* Когда научились русские люди готовить чай из кипрея — трудно установить, так же, как и трудно теперь сказать, какие из лесных чаев больше любили в старину. В Московском Кремле уже в XVI в. была палата Огородной слободы, в которой сушили и хранили лекарственные травы, растительное сырье для приготовления напитков, пряности, готовили и хранили различные соленые и квашеные продукты. В этой палате готовили и сухие заварки для чая, и, конечно, иван-чай, позднее получивший название копорского по названию города в Новгородской земле — Копорье (ныне село Ломоносовского района Ленинградской области).

Ботаническое название иван-чая — кипрей узколистный. Это многолетнее травянистое растение из семейства кипрейных.

Заготовка и сушка кипрея требуют знаний и уменья, без которых может получиться не душистый иван-чай, а плохое сено. Как готовили иван-чай в XVI в., мы не знаем, но совершенно очевидно, что владели наши предки секретом его получения. Иначе не покупали бы зарубежные купцы тысячами пудов иван-чай в России, в то время как кипрея и у них дома растет достаточно.

По старым книгам, устным рассказам восстановлен способ заготовки иван-чая *(Одинцов А., 1989).* Собирали листья кипрея в пору интенсивного цветения: в северных и центральных районах в конце июля, в южных — в начале. Листья кипрея завяливали, раскладывая слоем не более 5 см на деревянных лотках, в тени, в течение суток. Затем их скручивали между ладонями в сигарообразные валики-колбаски толщиной около 0,5 см и длиной около 10 см. Скручивание продолжали до тех пор, пока заготовки не почернеют благодаря окислению дубильных веществ. Затем эти заготовки подвергали ферментации: клали в тарелки слоем около 5 см, накрывали мягкой тканью и оставляли в тепле (24–27 °С) на 6—12 часов. Прошедшие ферментацию заготовки нарезали поперек, разрыхляли, клали на решета и сушили при 100 °С.

№ 753. Иван-чай. Высушенный иван-чай заваривают отдельно или вместе с черным китайским чаем.

Китайская трава

Кто знает, может быть, по сей день бесхитростные напитки наших пращуров пили бы мы и дома, и в модных кафе, если бы не вторгся в нашу жизнь сильный конкурент лесных чаев — напиток из далеких восточных стран, китайский чай. Называли его сушеной китайской травой, хотя это не трава вовсе, а сухие листья кустарника.

В 1638 г. русский посол Стариков привез из монгольской Орды в подарок государю московскому Михаилу Федоровичу четыре пуда (около 65 кг) чая. Опасался посол гнева государева, не хотел брать эту сушеную траву. Просил заменить ее мехами или драгоценными камнями, но хан настоял на своем. Так первый раз попал к нам чай. Поначалу терпкий и горький напиток не понравился царю и боярам. Однако было замечено, что он «отвращает от сна» во время долгих церковных служб и утомительного сидения в Думе боярской. Был также слух, что кровь он очищает.

Но вот когда весь запас дареного чая был выпит и вкус его уже стали забывать при московском дворе, вновь свою роль сыграли дипломаты: посол наш — грек Сапфарий — привез чай из Китая. Теперь уже чай встретили в Москве как старого знакомого, и в 1679 г. был заключен с Китаем договор о поставке в Россию сушеной китайской травы. Потянулись по Кяхтинскому тракту караваны с чаем от Великой китайской стены к стенам Московского Кремля.

В Россию чай пришел из Северного Китая, где его называли «ча-е». Это китайское название и превратилось в русское слово «чай». В Западную Европу пришел он другим путем — из Южного Китая, а там его называли «ти». Отсюда пошло название «чай» в европейских языках.

Новый напиток приживался трудно: русские люди относились к нему настороженно, как, впрочем, и ко всему чужеземному. Кроме того, и очень дорог был китайский чай, а свои даровые лесные чаи всегда были под рукой.

Только в начале XVIII в. вошел китайский чай в русский повседневный быт и стал нашим национальным напитком. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одной семейное торжество. Само чаепитие стало не просто утолением жажды, а своеобразным проявлением общественной жизни. В. Гиляровский оставил прекрасное описание старых московских трактиров. Где-нибудь в «Коломне» или «Лондоне» за чаем грелись извозчики, а крупнейшие коммерсанты вершили дела на десятки и сотни тысяч рублей. Были свои любимые трактиры у артистов, писателей, художников. Уютные кабинеты «Голубятни» служили местом сходок и встреч

революционеров. Часто трактиры и чайные превращались в клубы революционно настроенной молодежи, и не случайно § 14 Правил для слушателей Императорского русского университета (утвержденных министром просвещения в 1885 г.) гласил: «В зданиях, дворах и садах университета безусловно запрещается устройство студенческих столовых и кухонь».

Наша Родина — единственная в Европе страна, имеющая свои чайные плантации. Первый чайный куст был посажен в России в 1814 г. в Никитском саду, но опыт успехом не увенчался. В 1847 г. черенки чая хорошо прижились в Грузии, и в 1864 г. на Всероссийской выставке демонстрировался первый грузинский чай, а через год были заложены уже промышленные плантации чая в Чакве (Аджария). В 1901 г. стали выращивать чай на территории современного Краснодарского края.

В чем же достоинство чая, за что его так полюбили русские люди? Чай — настоящая кладовая биологически активных веществ. Важнейшее из них — алкалоид кофеин, обладающий тонизирующим действием, возбуждающий деятельность центральной нервной системы и повышающий умственную работоспособность. Кофеин стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек и способствует нормальному пищеварению. Есть в чае и другие алкалоиды: теобромин, теофилин.

Среди экстрактивных веществ чая основная масса приходится на долю так называемых дубильных веществ, обусловливающих его терпкий, вяжущий вкус и чудесную золотистую окраску. К этой группе веществ относятся чайные танины. Они не только обусловливают вкус и цвет чая, но биологически активны: улучшают пищеварение, укрепляют кровеносные сосуды, мелкие капилляры и снимают проницаемость их стенок. Совместно с кофеином танины обеспечивают тонизирующий эффект при напряженной умственной работе.

Некоторые свойства танинов необходимо учитывать при заварке чая. Так, например, все дубильные вещества с ионами окисного железа образуют соединения черного цвета. Поэтому нельзя заваривать чай в окисляющейся железной посуде или в воде, содержащей железо («ржавой»).

Окраска чайных танинов делается более светлой в кислой среде. Этим и объясняется то, что при добавлении лимона чай светлеет. Они хорошо растворимы в горячей воде и плохо — в холодной. Поэтому при охлаждении крепкой заварки танины выпадают в осадок и заварка мутнеет. Если ее вновь нагреть, она опять делается прозрачной. Если заварка при охлаждении не мутнеет, значит, она слабая.

Очень важно, что в чае все эти биологически активные вещества содержатся в комплексе, поэтому действие их на организм намного сильнее, чем этих же веществ, отдельно взятых в тех же количествах.

№ 754. Заваривание чая. На порцию напитка нормальной крепости берут сухого чая около 2 г. Наиболее полное извлечение экстрактивных веществ достигается при соотношении сухого чая и кипятка 1:25. Следовательно, объем заварки на один стакан чая должен быть: 2 х 25 = 50 мл. Значит, в чайнике объемом 250 мл получится хорошей заварки на 5 стаканов, в чайнике 500 мл — на 10 стаканов. Такой заварки в стакан или чашку емкостью 200 мл берут примерно 50 мл (1/4 емкости) и доливают кипятком. Крепость чая — дело вкуса. Поэтому каждый должен подобрать для себя количество чая на один чайник.

Заварной чайник нагревают, ополаскивая кипятком, или ставят на конфорку самовара, на чайник с кипятком. Затем в него всыпают чай, наливают на 1/3 объема кипятка, прикрывают чайник салфеткой или грелкой и настаивают 5—10 мин. Наливают кипяток, через 1–2 мин часть заварки сливают в чашку или стакан и вновь выливают в чайник. В старину в семьях были специальные грелки из теплой ткани для чайников. Их делали в виде петухов, матрешек и т. п.

№ 755. Подача чая. Чай разливают на столе в стаканы или чашки с блюдцем. Отдельно подают сахар в вазочке, или варенье, или мед, или конфеты. Кроме этого, к чаю подают печенье, бублики, баранки, сушки, пирожки, торты, хворост. Для любителей подают в молочнике подогретое молоко или в сливочнике — сливки. Сахар-рафинад или песок подают в сахарнице и рядом кладут щипчики для кускового сахара или ложечку для сахара-песка. Правильнее пить чай с молоком или сливками. Однако теперь это забылось. Многие считают это чуть ли не кощунством. Дело в том, что молоко изменяет вкус чая. Его белки связывают дубильные вещества, и чай теряет терпкость. Напиток приобретает совершенно другой вкус, делается более питательным. Поэтому осуждать любителей чая с молоком не следует. Это дело привычки и традиции. Так, англичане предпочитают пить чай только с молоком, китайцам и японцам это кажется дикостью, наши бабушки не признавали чай без молока, а вот калмыки и буряты варят чай с молоком и заправляют его солью и салом.

Если чай заменяет ужин, то на блюде подают бутерброды с ветчиной, сыром, жареным мясом и др. Для каждого члена семьи и гостей ставят маленькую десертную тарелку с салфеткой. Слева от тарелки кладут маленькую (десертную) вилку, а справа — нож.

Очень украшает чайный стол красивый уральский (тагильский, жостовский) расписной поднос. Заварной чайник можно поставить на конфорку самовара или на стол, прикрыв вышитой грелкой.

Вечерний чай для приема гостей сервируется. Для этого стол принято накрывать цветной скатертью. Самовар или чайник с кипятком можно поставить на стол ближе к тому месту, где сидит хозяйка, но удобнее придвинуть к столу маленький сервировочный столик и поставить их на него. Под чайник или самовар ставится поднос. Около самовара размещается чайная посуда: чашки или стаканы и блюдца, но можно расставить их на столе. В центре стола ставятся вазочки с вареньем, конфетами и блюда с пирожными или тортом. Возле них ставится сахарница. На розетке подают лимон, нарезанный тонкими ломтиками.

Русское чаепитие

Чаепитие в русских семьях и в жизни — не просто застолье, а совершенно особый общественный институт. За чашкой чая решались важнейшие семейные дела, происходили знакомства, обмен мнениями, заключались торговые сделки, обсуждались политические вопросы. Чаепитие в имении Л. Н. Толстого — Ясной Поляне оставило неизгладимый след в истории русской культуры. Не случайно в произведениях многих русских художников изображены сцены за чайным столом. Совершенно особую роль играл в русском быту самовар. Он придавал особый уют, его «песня» стала символом семейного очага. В самой бедной крестьянской избе был самовар. Его хранили веками, передавали по наследству из поколения в поколение, в первую очередь спасали в дни войны и стихийных бедствий, хранили как семейную святыню. Украшали самовары столы и в аристократических салонах, их брали в длительные путешествия, они стали настоящими произведениями русского прикладного искусства (рис. 18).





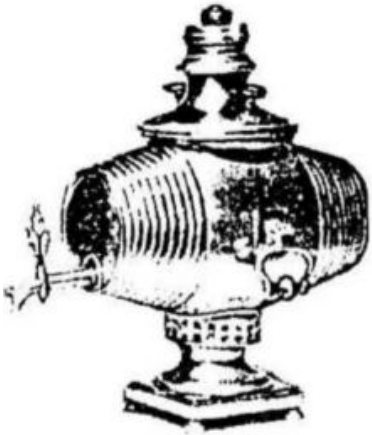










Рис. 18. Русские самовары

Впервые широкий показ самоваров состоялся на петербургской выставке в 1829 г. После этого началось триумфальное шествие их по Европе. С тех пор на всех зарубежных выставках русских промышленных изделии самовары неизменно привлекали огромное внимание, и на блестящем тулове их, как на груди заслуженного солдата, появились медали.

Многие народы знают приборы с автономным обогревом. У китайцев они служили и служат для варки и подачи горячих супов или бульонов (хо-го), древние римляне использовали их для подогрева воды, пищи и нагревания вина (автепса). Однако во все языки мира вошло русское слово «самовар» наряду с «матрешкой» и «балалайкой».

Дело тут не только в экзотике. По своим утилитарным свойствам самовар — совершенно исключительный прибор с очень высоким коэффициентом полезного действия. Экономичность достигалась тем, что труба-жаровня («кувшин») была помещена в середину резервуара («вазы»), из-за этого теплопотери были минимальны.

Кофе

Впервые кофе появился в России при Петре I, которого познакомили с этим напитком голландские и английские моряки. Правда, говорят, что приходилось пробовать его и раньше, еще в Москве, в домах немцев на Кукуе. Однако, несмотря на все старания Петра, широкого распространения кофе тогда не получил, так как дорог был очень, да и вкус непривычен. В отличие от чая кофе пришел к нам не прямо со своей родины — стран Востока, а через Европу.

Впервые узнали европейцы о кофе в 1591 г., когда венецианское посольство посетило Египет, но пить его стали много позже. Долгое время его считали ядовитым, потому что якобы от него погибли фламандский губернатор и французский министр Кольбер. Первая кофейня открылась в Венеции (1646 г.), затем в Лондоне (1652 г.) и Марселе (1660 г.). В Париже в 1672 г. была открыта кофейня «Прокопио», ставшая позднее излюбленным местом встреч Вольтера и Дидро.

Русские познакомились с парижскими кафе-клубами, в которых царил вольнолюбивый дух, во время Отечественной войны 1812 г. Как и в Париже, петербургские кофейни стали местом встреч прогрессивной молодежи. Особую известность приобрела кондитерская-кафе С. Вольфа и Т. Беранже (ныне Невский проспект, 18). Здесь собирались будущие декабристы, бывали А. С. Пушкин, А. С. Грибоедов, друзья поэта. Тут в роковой день встретились Пушкин и Дантес. В аристократических домах пить утром кофе стало обычаем. Позже кофе «демократизировался» и завоевал огромную популярность.

Есть ли доля истины во мнении о вреде кофе?

Кофе содержит алкалоиды — кофеин и теобромин. Больше

всего в нем кофеина. Допустимая разовая доза приема кофеина составляет 0,1 г. Это пограничная доза между действующей на мозг (0,05 г) и сильно возбуждающей сердце (0,2 г), а 0,3 г уже вызывает отравление организма. Следует помнить, что кофеин не столько усиливает работу сердца, сколько учащает сердцебиение. Поэтому усиление сердцебиения — сигал о необходимости ограничить употребление кофе.

В умеренных дозах кофеин повышает умственную работоспособность, улучшает настроение. Людям с сильным типом нервной системы, спокойным и уравновешенным это полезно.

Примерно 3 чайных ложки (без верха) молотого кофе содержат допустимую дозу кофеина (0,07—0,15 г), так как в отвар его перейдет 0,05—0,1 г. Растворимый кофе содержит алкалоидов в несколько раз больше, поэтому доза его составляет 1 чайная ложка на чашку.

Людям, страдающим неврозами, гипертонией, глаукомой, кофе противопоказан. Мнение о полезности кофе при пониженном давлении ошибочно — видимый полезный эффект достигается повышением не давления, а общей работоспособности. Попытка повысить кровяное давление путем увеличения количества потребляемого кофе и чая приводит к привыканию, а затем и отравлению организма.

Одновременный прием кофе и алкоголя крайне нежелателен, так как при этом резко учащается сердцебиение и наступает аритмия. Кофе с коньяком (ликером) при частом употреблении может вызвать серьезные заболевания. Напиток этот сильно тонизирует желудок. При ослаблении активности пищеварения это полезно, но при повышенной кислотности недопустимо. При небольшом повышении кислотности можно пить кофе в небольшом количестве, но лучше с молоком, так как это нейтрализует отрицательное действие кофеина.

Чай содержит кофеина больше, чем кофе (2–3,3 %), но для заварки чая берут меньше, поэтому концентрация его тоже намного меньше.

Основной способ заварки черного кофе такой: молотый кофе заливают кипятком и один раз доводят до кипения, а затем процеживают или подают с гущей.

№ 756. Кофе по-восточному. Очень тонко размолотый кофе кладут в турку или другую посуду, добавляют сахар, заливают кипятком, три раза доводят до кипения и разливают в чашки, не давая осесть гуще. Отдельно подают холодную воду: несколько капель ее, добавленные в чашку, осаждают гущу.

№ 757. Кофе по-варшавски. Кофе варят в **2** раза крепче, чем

обычно, процеживают его, добавляют молоко или сливки, сахар и доводят до кипения. Можно положить в чашку с кофе молочные пенки.

№ 758. Кофе по-венски (со взбитыми сливками). Варят черный кофе, добавляют 2/3 нормы сахара, разливают в стаканы или чашки и сверху кладут взбитые сливки с сахаром.

№ 759. **Кофе черный с мороженым (гляссе).** В черный кофе добавляют сахар, охлаждают до 8—10 °С, разливают в стаканы и сверху кладут мороженое.

Кофейные напитки

Кофейные напитки используются как заменители натурального кофе. Они или совсем не содержат кофеина, или содержат его в очень малом количестве. До 35 % натурального кофе содержат напитки «Экстра», «Смена», «Курортный» и др. Совсем не содержат кофе напитки: «Здоровье», «Ягодный», «Спорт» и др. Почти во все напитки входят цикорий или желуди, а во многие — соя, иногда — каштаны, рожь, пшеница, овес, фруктовые косточки, орехи, инжир, шиповник.

До появления кофе у нас его заменял *цикорий.* Это растение, которое можно часто встретить около дорог, канав, на пустырях. Высота его 30—120 см. Листья острые, зубчатые, а цветы голубые, как васильки. Корень утолщенный, напоминает редьку, содержит до 60 % инулина (вещества, близкого к крахмалу), сахара, белок и другие вещества и среди них гликозид интибин, придающий цикорию горьковатый вкус. Говорят, что цикорный кофе изобрел во второй половине XVIII в. садовник из Тюрингии. Однако известно, что много раньше употреблялся такой напиток на Руси.

В конце XIX — начале XX в. в Петербурге бытовало слово «цикорницы». Так называли небогатых купчих и чиновниц, подражавших бомонду и устраивавших подобие великосветских литературно-художественных салонов, в которых делились городскими сплетнями за чашечкой цикорного кофе, так как денег на натуральный, стоивший очень дорого, у них не было.

Для приготовления цикория корни моют, разрезают на куски, обжаривают и размалывают в порошок. При обжаривании инулин и фруктоза частично карамелизуются, что и придает напитку коричневый цвет. Собирают корни в сентябре-октябре или ранней весной после дождя (из влажной почвы они легко выкорчевываются). Цикорный напиток считается лучшим заменителем кофе.

Шоколад и какао

Много ценных даров дала нам природа Центральной и Южной Америки — кукурузу, картофель, красный перец и много других чудесных растений. Среди них и напиток древних жителей Мексики ацтеков — «чоколатль», получивший в дальнейшем название «шоколад». Теперь любители шоколада и не подозревают, что пьют напиток вождей древних индейцев, что слово «чоколатль» на языке мексиканских аборигенов обозначало «пища богов». Европейцев так поразили свойства этого напитка, придающего бодрость, отгоняющего сон, восстанавливающего силы и прогоняющего усталость, что дерево, из плодов которого его готовят, назвали «какао теоброма». Это ботаническое название представляет собой сочетание слов из языка древних индейцев племени майя «канахуатль» (так называли они шоколадное дерево) и греческих слов «тео» — бог и «брома» — пища. Так отразились в названии дерева три разные культуры: две исчезнувшие (индейцев майя и древних греков) и унаследовавшая их современная европейская наука. Удивительные свойства шоколада обусловлены содержанием в нем алкалоида, названного химиками теобромином.

Из далекой Америки попал шоколад в Испанию, затем во Францию и другие европейские страны. Сначала пить по утрам чашечку шоколада было привилегией королей, затем обычай этот проник в дома придворной знати, а потом его переняли и богатые буржуа.

Шоколад содержит около 35–37 % жира, 6–7,5 % белка, 47–50 % сахара, теобромин, минеральные вещества. Этим обусловливается его высокая питательность.

№ 7.60. Шоколад с молоком. Используют шоколад в порошке или плитках, которые предварительно измельчают. На порцию (200 г) берут примерно 12–15 г шоколада, добавляют сахар, разбавляют небольшим количеством горячей воды, размешивают, а затем разводят горячим молоком.

Порошок какао делают из тех же бобов дерева теоброма, что и шоколад. Собранные бобы освобождают от мякоти и выдерживают для ферментации 2–7 суток. Затем их сушат, очищают, сортируют, обжаривают, размельчают, получая крупку, из которой после тонкого измельчания получают тертое какао. Из этого порошка получают масло какао и шоколад. Жмыхи после отжимания масла размалывают и получают порошок какао. Он содержит около 24 % белка, 17–18 % жира, 24–25 % сахара.

№ 761. Какао с молоком. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятку, растворяют сахар при

непрерывном помешивании, добавляют горячее молоко и доводят до кипения.

На 1 л напитка: какао-порошок 35–40, вода 150, молоко 900, сахар 150.

№ 762. Какао с мороженым. Сваренное какао с молоком охлаждают, разливают в бокалы или стаканы и сверху кладут мороженое.

№ 763. Какао с яичным желтком. Это очень питательный напиток, он может быть основным блюдом завтрака. Яичный желток растирают с сахаром и разводят охлажденным какао с молоком и сахаром, непрерывно мешая. После этого напиток нагревают до 60–70 °С (чтобы желток не свернулся) и разливают в стаканы.

На 1 л напитка: какао-порошок 40, сахар 150, молоко 800, желтки 3 шт.

Сбитень

Много старинных блюд и напитков теперь забыто. Некоторые из них не выдержали конкуренции с новыми, но многие незаслуженно были преданы забвению. Особенно жаль, что ушел из нашего быта прекрасный древний напиток восточных славян — сбитень. О нем писал автор «Домостроя». Он упоминается в былинах и народных песнях, в XVII–XVIII вв. без торговца сбитнем нельзя было представить себе улицы наших городов, без него не обходилось ни одно народное гулянье. Сбитень и его предшественник «перевар» знали на Руси задолго до XII в. О нем упоминают наши летописи в XII–XIII вв. Еще в 1851 г. на сценах обеих столиц шла комическая опера «Сбитеньщик», в выходной арии героя которой были слова:

Вот сбитень! Вот горячий!
Кто сбитню мово?
Все кушают ево:
И воин, и подъячик,
Лакей и скороход,
И весь честной народ.

Действительно, напиток этот пили все: и государи, и бояре, и крестьяне, и горожане, одним словом — «весь честной народ». Готовили сбитни простые и хмельные. Пили их горячими, особенно в зимнюю пору. Торговцы носили сбитень по улицам в особых чайниках, утепленных сверху тканью.

№ 764. Сбитень душистый. Мед растворяют в горячей воде, кипятят, снимая пену. Затем погружают завернутые в чистую тряпочку пряности и кипятят. В набор пряностей могут входить: хмель, гвоздика, корица, кардамон, мята, душица и др.

На 1 кг меда берут 3–4 л воды.

№ 765. Сбитень простой. Готовили сбитень не только на меде, но и с добавлением патоки. Теперь его можно варить с медом и сахаром. Разводят в горячей воде сахар, добавляют мед, кипятят, снимая пену, кладут пряности, кипятят, настаивают и процеживают. Набор пряностей и их соотношение в наборе каждый мастер подбирает сам.

Мед 500, сахар 500, вода 2–3 л.

Наборы пряностей: 1. Гвоздика, корица, имбирь, кардамон, лавровый лист. 2. Корица, гвоздика, хмель, мускатный орех, душистый перец. 3. Корица, гвоздика, хмель, мята.

№ 765. Сбитень хмельной (русский глинтвейн). В готовый сбитень вливают виноградное крепкое вино (150–200 г на 1 л) и доводят до кипения.

Холодные напитки

Квас

Королем русских холодных напитков, бесспорно, является квас. Первое письменное упоминание о квасе относится к 996 г. («Повесть временных лет»), но известен он был гораздо раньше. В приготовлении его русские люди достигли высокого уровня мастерства. Варили квасы повсюду: в деревнях и городах, в царском дворце и крестьянских избах, в монастырях и боярских хоромах. Было два вида этого напитка — собственно квас и кислые щи (очень кислый и газированный напиток). Квас был любимым питьем, хорошо утолявшим жажду, из него готовили окрошки, ботвиньи, на нем изготовляли приправы (хрен, чеснок), в нем мариновали дичь и мясо, в парных банях его плескали на раскаленные камни («поддавали пару»).

До нас дошли указания о приготовлении квасов медовых: «Как квас медовый простой ставить: взяти меду, патоки, да разсытить (развести. — *Авт.)* в воде вчетверо; взяти да процедите ситом частым до чистоты, да сложите в мерник квасити калачем простым мягким без дрожжей, а как укиснет, ино сливати в бочки» («Книга во весь год в стол естьы подавать»). Описание это в точности соответствует описанию приготовления паточно-медового кваса, сохранившемуся до XIX в.

Квас был очень распространенным напитком. Поэтому, конечно, существовало много его разновидностей. У нас нет достоверных сведений об их приготовлении. Поэтому ниже приводятся рецептуры старинных квасов по руководствам XIX в.



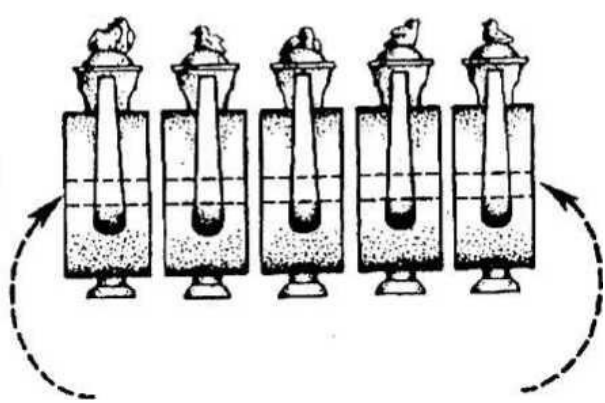


Рис. 19. Квасник

Хранили квас в бочках, а на стол подвали в квасниках. Известны они у нас с конца XVII в.

Первые известные образцы квасников — это гжельские керамические сосуды (рис. 19). Они поражают пластически выразительной и утилитарно удобной формой. Массивное дисковидное тулово сочетается с мягкими изгибами ручки и носика. Плоское тулово позволяло плотно устанавливать квасники на полках погреба, а овальное отверстие в центре способствовало быстрому охлаждению. Конический раструб горловины позволял наливать и процеживать напиток без воронки. Первоначально строгая форма квасников не осложнялась никаким декором, но в XVIII в. плоское тулово стали украшать росписью, а основание горловины — скульптурными композициями. К концу XVIII — началу XIX вв. скульптурные композиции на квасниках исчезли, вероятно, потому, что лишали их форму выразительности, затрудняли мытье. Осталась только роспись на диске.

Теперь в продаже имеются различные квасные концентраты и продается готовый квас. Однако любители этого старинного напитка облагораживают его различными добавками.

№ 767. Квас петровский. В квас промышленной выработки добавляют по вкусу мед и тертый хрен, настаивают на холоде и подают на стол в графинах.

№ 768. Квас с аиром. Аир, или пряный корень, — это травянистое растение, произрастающее почти на всей территории страны. Его корневище, обладающее горьковатым вкусом, используется в качестве пряности в сушеном или свежем виде. В кипяченую воду всыпают измельченные корни аира, доводят до кипения и настаивают около суток. В квас промышленной выработки добавляют отвар аира (150 г на 3 л кваса).

№ 769. Квас с мятой. Сухие листья мяты заливают квасом, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, охлаждают и добавляют в квас промышленной выработки.

№ 770. Квас ароматный. Душицу сушеную помещают в марлевый мешочек, опускают в квас и настаивают на холоде несколько часов. Затем этот настой добавляют в свежий квас.

В современных домашних условиях трудно готовить настоящие старинные квасы с солодом, патокой, с использованием квасных хлебцев, но можно готовить сухарный и фруктовые квасы (рис. 20).

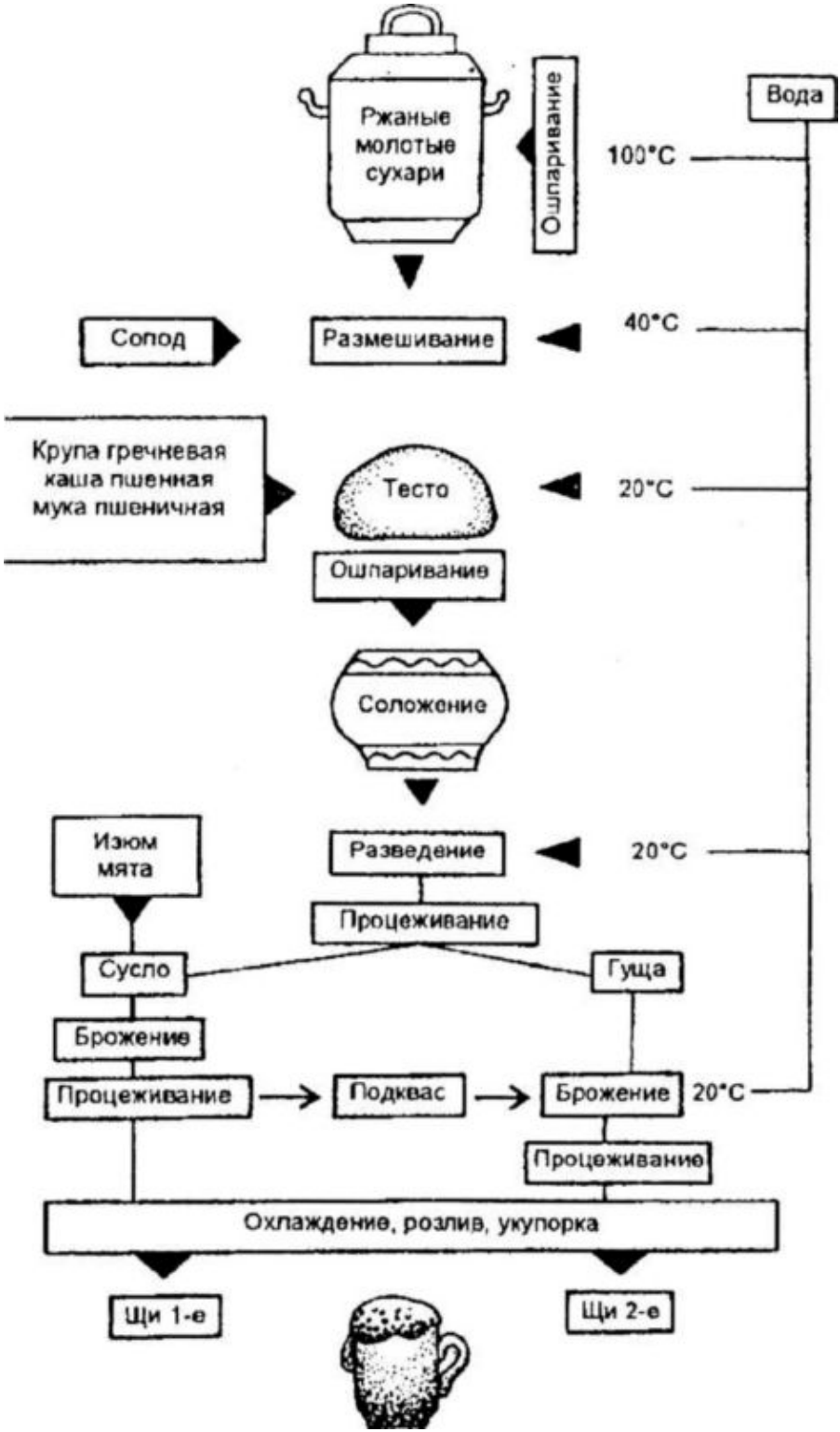


Рис. 20. Схема кустарного приготовления кваса

№ 771. Квас сухарный. Ржаной хлеб (ломтики, остатки черствого хлеба, корки) высушивают и поджаривают в духовке. Надо следить, чтобы сухари не подгорели, а только зарумянились. Горячие сухари измельчают на куски 5— 10 см, кладут в бак, кастрюлю и постепенно заливают кипяченой и охлажденной до 80 °С водой, непрерывно помешивая. На 1 кг сухарей (для 25 л кваса) надо взять немногим более 17 л воды. Сухари с водой оставляют на 1–1,5 часа в теплом месте для настаивания, изредка помешивая. Полученное сусло сливают в другую посуду, а сухари вновь заливают теплой водой в количестве 12–13 л и опять оставляют на 1–1,5 часа, вторичное сусло сливают, соединяют с первым, добавляют сахар, дрожжи и мятный настой (если хотят сделать мятный квас). Сахар лучше предварительно растворить в небольшом количестве сусла. Температура сусла во время добавления дрожжей должна быть 23–25 °С. Такую температуру следует поддерживать во все время брожения (8—12 часов), помещая сусло около батареи отопления или в другое теплое место. Чтобы квас был темнее, его можно подкрасить жженым сахаром. Готовый квас процеживают, разливают в бутылки (лучше из-под шампанского), кладут в каждую бутылку по изюминке, закупоривают и хранят лежа в холодильнике. Для получения мятного настоя сухую мяту заливают кипятком (на 25 г мяты берут 250 г воды), дают настояться 2–3 часа и процеживают.

Сухари 1000, сахар 1500, дрожжи прессованные 30–40, настой мяты 4—10 (по вкусу), вода 17 л.

Для приготовления окрошек в квас кладут 0,5 кг сахарного песку.

№ 772. Квас яблочный (старый рецепт). Сушеные яблоки и груши (в равных количествах) кладут в большой баки заливают теплой кипяченой водой, Для этого отмеривают 1 часть яблок, 1 часть груш и 4,5 части воды. Замоченные яблоки и груши оставляют в бачке на 3–4 дня, прикрыв посуду марлей. Настой сливают, добавляют в него сахар (20–30 г на 1 л), дрожжи и оставляют для брожения на 2–3 дня. Готовый квас разливают в бутылки, кладут в каждую 1–2 изюминки, закупоривают и хранят на холоде.

№ 773. Квас отличный (старый рецепт). Кладут в бак (бочку) ржаной хлеб, заливают кипяченой теплой водой (на 1 кг хлеба берут примерно 6 бутылок воды) и оставляют на 3–4 часа. В это время делают опару (1 стакан теплой воды, 400 г пшеничной муки и 1 ч. ложка дрожжей). Когда опара поднимется, ее кладут в замоченный хлеб, добавляют мяту (сушеную) и оставляют для

брожения на сутки. Квас процеживают, добавляют сахар или патоку, разливают в бутылки и хранят на холоде.

№ 774. Квас медовый (старый рецепт). Мед растворяют в кипятке, охлаждают, добавляют дрожжи, мелко нарезают лимон, оставляют для брожения на 2–3 дня, процеживают и охлаждают.

На 5 л: мед 800, дрожжи 2, лимон 1 шт., вода 5 л.

№ 775. Квас рябиновый. Ягоды рябины отделяют от кисти, промывают, толкут деревянным пестиком, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят. Затем добавляют сахарный песок, растворяют его, отвар охлаждают, добавляют изюм, ставят кастрюлю в темное место для брожения на 2–3 дня. Квас процеживают, разливают, в каждую бутылку кладут 2–3 изюминки, бутылки закупоривают и ставят в холодильник (бутылки лучше хранить лежа).

Рябина 400, вода 3 л, сахарный песок 150–200, изюм 2 ст. ложки.

Кислые щи

Один из модных современных писателей уверял в своей исторической повести, что, когда открывали бочку кислых щей, в потолок полетела капуста… Между тем никакого отношения этот старинный русский напиток не имел и не имеет к квашеной капусте. Действительно, пройдем по русской литературе «назад по времени». В 1910 г. И. Бунин в повести «Деревня» описывал, как у одного из персонажей была такая жажда, что он «стал… пить чай, сырую воду, кислые щи». А вот гоголевский Чичиков заканчивает свой день «порцией холодной телятины, бутылкой кислых щей и крепким сном». У Пушкина в «Арапе Петра Великого» Гаврила Афанасьевич «напенил кружку кислых щей».

Знаток старой Москвы В. Гиляровский пишет, что кислые щи — напиток, он так сильно газирован, что его приходится разливать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет. Напиток этот был так распространен в старину, что в Кремле в XVI в. была особая «палата кислых щей», а умевших их хорошо готовить позднее стали называть «профессорами кислых щей». Теперь, когда слава этого напитка забыта, выражение приобрело иронический смысл.

Упоминает их и автор «Домостроя». Кулинарные книги XVIII–XIX вв. донесли до нас множество рецептов кислых щей (рис. 21).



Рис. 21.Рецептура кислых щей

От кваса кислые щи отличаются одной очень существенной особенностью. При брожении сахара, содержащегося в солодовой вытяжке, образуются углекислый газ и спирт. Со временем углекислый газ улетучивается, а спирт переходит в уксусную кислоту. Остается окисленная жидкость.

При приготовлении кислых щей в напитке удерживается большое количество углекислоты, несмотря на то, что

кислотность напитка очень высокая. Достигается это тем, что заваренный горячей водой солод и муку оставляют в тепле и под действием ферментов часть крахмала муки переходит в сахара (мальтозу, а затем глюкозу — виноградный сахар). Это осахаренное тесто разводят водой, дают отстояться, добавляют дрожжи и оставляют для брожения.

№ 776. Щи кислые торговые (старинный рецепт). Смешать равные количества солода ржаного, пшеничного, ячменного, гречневого и муки гречневой, пшеничной и ржаной. Каждого из этих продуктов брать по мерке (1 л), добавить муки крупчатой (2,5 л). Все перемешать, влить воды 5–6 л, все хорошо размешать и дать тесту постоять в тепле около 5 часов. После этого добавить еще около 12 л воды, дать отстояться, процедить через сито, слить в бочонок, добавить сушеной мяты, дрожжей и оставить бродить. Когда пена начнет оседать, процедить, разлить в бутылки (шампанки), положить в каждую по 1–2 изюминки, укупорить и поставить на холод.

№ 777. Щи кислые из концентрата. Подобие кислых щей можно приготовить из квасного концентрата, имеющегося в продаже. Для этого нужно приготовить квас по инструкции, добавить мяты и по 1 ст. ложке сахара на каждый литр кваса Оставить в тепле на 2–3 часа, разлить в бутылки, добавить в них по 1–2 изюминки, закупорить и вынести на холод.

Воды из трав

В старинных травниках и лечебниках описано много разных вод «для здоровья полезных и жажду утоляющих».

№ 778. Вода из боярышника. Боярышник — кустарник или деревья с плодами яйцеобразными или шаровидными, ярко-красными с 2–4 косточками. В плодах содержатся биологически активные окрашенные вещества, органические кислоты (лимонная и виннокаменная), провитамин А (каротин), витамин С, фруктоза, дубильные и другие вещества.

Плоды боярышника моют, заливают небольшим количеством воды и варят при очень слабом кипении 1–2 часа. Полученное пюре вместе с отваром протирают через сито, добавляют сахар, лимонную кислоту, воду и доводят до кипения. Воду охлаждают, хранят в холодильнике.

На 1 кг плодов: вначале 1 л воды, а затем еще около 2 л, сахар 50, лимонная кислота по вкусу.

№ 779. Вода из цветков вереска. Вереск — вечнозеленый кустарник, образующий целые заросли на лесных полянах в

северо-западной зоне нашей страны. Листья его длинные, узкие и свернуты в трубочки, напоминающие хвою сосны. Цветы мелкие, серовато-розового цвета. В веточках и цветах содержатся гликозиды, дубильные вещества, витамины.

Свежие цветы вереска заливают кипятком и оставляют на сутки для настаивания. Настой процеживают, добавляют сахарный песок, воду, доводят до кипения и процеживают. Для приготовления верескового напитка в кипяток опускают листья черной смородины, выдерживают несколько минут, отвар процеживают, добавляют в него вересковый сироп и охлаждают.

Для сиропа: цветы вереска 1 стакан, вода 1 л, сахарный песок 500.

Для напитка: 1 ст. ложка сиропа верескового, 1 стакан свежезаваренного настоя из листьев черной смородины.

№ 780. Вода из душицы. Особой любовью пользуется душица в Сибири, но растет она почти повсеместно в северных и северо-западных районах страны. В период ее массового цветения собирают и сушат цветы этой многолетней травы, которую в разных районах называют по-разному: душица, лесная мята, матерник, ладонка и даже блошичник и клоповая трава, так как используют ее для борьбы с этими насекомыми.

Стебли душицы высотой около 50 см и выше, четырехугольные, ветвистые, опушенные, листья — продолговатые, заостренные, мелкие пурпурные цветы с розовато-фиолетовым оттенком собраны в метелку шаровидной и полушаровидной формы. Содержат они много витамина С, душистого эфирного масла и много других биологически активных веществ. Листья, стебли и цветы ее используют для ароматизации маринадов, при засолке огурцов и грибов, для приготовления чая и разных напитков.

Свежую душицу заливают кипятком, настаивают 2–3 часа, настой сливают, добавляют мед, перемешивают, охлаждают и разливают в бутылки.

На 5 л воды: душицы 60–80, меда 200–300.

№ 781. **Вода из листьев черной смородины.** Положить в бутыль молодых листьев черной смородины (можно использовать сухие), добавить сахар, лимонную цедру, залить водой и поставить в теплое место или на солнце и, периодически взбалтывая, дать настояться 2–3 дня. Затем добавить дрожжи и, когда начнется брожение, поставить на холод на 6–7 дней. Воду процедить, добавить по вкусу лимонной кислоты или сок лимона.

Листья смородины 100, сахар 1200, цедра трех лимонов, вода 5 л, дрожжи 50.

Соки

Натуральные соки и фруктовые воды раньше готовили с медом, а теперь их делают с сахаром.

№ 782. Сок брусники с сахаром (для повседневного использования). Ягоды брусники перебирают, моют. Сахарный песок заливают водой, добавляют гвоздику, доводят до кипения и процеживают. Подготовленные ягоды кладут в стеклянные банки или эмалированную посуду, заливают охлажденным сиропом и настаивают. Через 10 дней сок готов и его можно пить. Оставшуюся бруснику еще раз заливают сиропом и получают вторую партию сока. Вымоченные ягоды толкут и готовят из них кисели, муссы и другие блюда.

Брусника 500, сахарный песок 100, вода 2 л.

№ 783. Сок клюквенный. Клюкву перебирают, моют, толкут и отжимают сок. Можно отжать сок при помощи соковыжималки. Сок хранят на холоде в стеклянной банке, а в это время оставшуюся мезгу заливают водой, кипятят и отвар процеживают. В процеженный отвар всыпают сахарный песок, доводят до кипения и вливают клюквенный сок. Напиток можно хранить в холодильнике около месяца. Для более длительного хранения после соединения с сиропом сок кипятят 3–5 мин, разливают в пропаренные бутылки и укупоривают.

Клюквенный сок 1 кг, сахарный песок 1 кг, вода 1 л.

Сиропы

Сиропы используют для приготовления из них напитков, киселей и других сладких блюд.

№ 784. Сироп малиновый. Вначале готовят сахарный сироп: в кастрюлю насыпают сахарный песок, добавляют воду, размешивают и нагревают до кипения. Затем в этот сироп кладут подготовленные ягоды, опять доводят до кипения и настаивают 1–2 дня. Из этой массы отжимают сироп через марлю, дают ему вновь закипеть и разливают в бутылки. Из остатков (выжимок) готовят кисели, муссы или напитки для повседневного использования.

Малина 2 кг, сахарный песок 2 кг, вода 0,5–0,6 л.

№ 785. Сиропы фруктовые. Любые фрукты (яблоки, абрикосы, сливы и др.) очищают, моют, обсушивают, удаляют косточки, нарезают, укладывают слоями в эмалированную посуду, пересыпая каждый слой сахарным песком, слегка утрамбовывают, доливают кипяченой холодной воды, чтобы покрыла фрукты,

добавляют сок лимона и варят до полного разваривания фруктов. Затем сироп процеживают, разливают в бутылки, пастеризуют, укупоривают и хранят.

Фрукты 1 кг, сахарный песок 1 кг, лимон 1 шт., воды примерно 1 стакан.

Морсы

Морсы — напиток из разбавленного водой ягодного или фруктового сока с сахаром. Готовят их непосредственно из свежих ягод и фруктов, из заранее заготовленных соков или сиропов. Воду для их приготовления берут только кипяченую. Если использовать сырую воду, то морс не только покроется пеной, но и может вызвать желудочно-кишечное расстройство.

Из любых свежих сочных ягод морс готовят одинаково: перебирают, моют, толкут ягоды, отжимают сок, выжимки заливают водой, кипятят и процеживают, в отваре растворяют сахар, охлаждают его и добавляют отжатый сок.

№ 786. Морс клюквенный. Готовят, как все морсы из сочных ягод (см. выше).

Клюква 120–150, сахар 120, вода 1 л.

№ 787. Морс из смородины. Готовят так же, как все морсы из сочных ягод (см. выше).

Смородина (черная, красная) 200, сахар 100, вода 1 л.

№ 788. **Морс из малины, клубники.** Готовят так же, как морсы из сочных ягод (см. выше).

Ягоды 250, сахар 100, вода 1 л.

№ 789. Морс **вишневый.** Вишню перебирают, удаляют плодоножки, толкут, отжимают сок и хранят его на холоде. Косточки и выжимки засыпают сахаром, дают постоять около 1 часа, заливают водой, кипятят и отвар процеживают. В охлажденный отвар добавляют отжатый сок.

Вишня 200, сахар 100–150, вода 1 л.

Хмельные напитки

В Древней Руси дрожжи не готовили, а пользовались «головкой» — старой закваской или использовали возбудитель брожения — хмель. Поэтому и напитки, содержащие спирт, называли хмельными. Слово «алкоголь» пришло к нам позднее и получило распространение в XIX в. Любимыми хмельными напитками на Руси были меды, пиво и брага.

С глубочайшей древности занимались восточные славяне бортничеством — собиранием меда диких пчел в дуплах деревьев. Затем научились сами долбить искусственные дупла — борты, а затем делать ульи, и так освоили пчеловодство. «Домострой» называет мед среди важнейших запасов заботливого горожанина. О том, какую роль он играл в старину, можно судить хотя бы по тому, что в подвалах путивлевского Святослава в момент разгрома его хранилось 500 берковцев (5000 пудов) меда. Мед долго оставался единственным сахаристым продуктом на Руси. Позднее появились соложеное тесто и патока, а на царском столе — сахар и леденцы. Уже в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613 гг.) упоминаются изделия с сахаром. Сохранилось описание, как во время обеда в честь польских послов было подано среди прочего 2 головы сахара больших, спица сахара леденцу белого, спица сахара леденцу красного и т. д. (*Забелин И. Е., 1990,* репринтное издание).

Меды

Мед был основным сладким веществом наших предков. Разведя его в воде, они делали свое любимое питье — сыть (сыто), которое употребляли после обеда. До наших дней дожило выражение — «наелся досыта», т. е. все съел, осталось запить сытом.

№ 790. Сыть простая. В воде разводят мед (по вкусу) кипятят, охлаждают и пьют после еды.

№ 791. Сыть душистая. В горячую воду кладут сушеную душицу, мяту или другие ароматные травы, настаивают, процеживают, добавляют мед, растворяют его, кипятят и охлаждают.

Сыто не только пили, но с ним подавали и сваренные зерна пшеницы или крупных круп. Феодосии Печерский рассказывает, что монахи ели пшеницу вареную с разведенным медом. И в наши дни готовят такое блюдо под Новый год и в Сочельник. Готовили

с медом сладкие мучные изделия — «хлеб с медом и маслом» (*Житие Феодосия Печерского).*

№ 792. Мед хмельной. Очень давно научились делать из меда хмельной напиток, носивший также название меда или медка. О нем как о древнем славянском напитке упоминает секретарь восточно-римского посольства в лагере Аттилы (V в.); пишет о нем как о хмельном напитке и *Ибн Рушда (X в.).* Само название «мед» (от греческого «мебу» — опьянение) свидетельствует о том, что еще в глубокой древности узнали люди о свойствах меда сбраживаться.

Мед был любимым напитком былинных богатырей, сказочных витязей, царей и простолюдинов; о нем пели песни, слагали поговорки и присказки.

Учитывая, что мед является хмельным напитком, в XV в. Великий князь московский Василий III запретил его свободное приготовление и ввел монополию на медоварение, предоставив это право только государству и монастырям.

«Книги во весь год в стол ествы подавать» сохранили для нас «Указ о всяких медах кислых, как их ставити и как морс ягодный делати и как пиво простое подкармливати и как взвар варити с хмелю и оборной мед ставити». Эта инструкция ничем не отличается от руководств, которые приводятся в поваренных и квасоваренных книгах XIX в.: «Возьми меду сырцу да разсыти водою лети тепло; а разсытя мед, да процедите сквозь частое сито без вощин, да положите в тот мед вару на всякий пуд по полумере хмелю, да тот мед в котле варити, а варя тот мед, пена снимати ситом, чтобы было в котле чисто; а уваря того меда в котле половину, да из котла выложите в мерник, да простудите не самое холодно, да сложите тот мед в иной мерник, что без вощин, да утром хлеб натерети дрождями с патокою; да припечи у печки, да положите в тот мед в мерник; да квасити; а как соймется тот мед киснути гораздо, ино его сливати тотчас в бочки, чтобы не окисл». Учитывая, что это описание приводится полностью в поваренных книгах *(Е. Молоховец и др.),* можно принять данную в них рецептуру: 6 ведер (около 80 л) воды, меда 20 ф. (около 8 кг), объем после упаривания 3 ведра (около 40 л), дрожжи. Эта рецептура позволяет нам рассчитать, какой же крепости был медовый квас в те далекие времена. Оказывается, крепость самых хмельных медков не могла быть больше 8–9 %, а сладких — не более 4–5 %.

№ 793. Мед монастырский. В котел кладут мед, наливают горячей воды, размешивают, варят 3 часа при слабом кипении, затем кладут в него хмель, завернутый в тряпочку (в узелок также кладут камешек, чтобы хмель не всплывал). С хмелем варят еще

1 час. Затем ставят мерник (лучинку с зарубинками). Доливают горячую воду до метки и даже немного больше, так как когда мед кипит, то объем его увеличивается, а при остывании он оседает. После этого мед доводят до кипения, процеживают в заготовленную посуду, наполняя ее на 4/5, и ставят в тепло. Через 2–3 дня начинается брожение. Через 3–4 недели брожение заканчивается (через 2,5–3 недели мед «слушают»: если мед «шумит», брожение еще не кончилось). Если хотят получить мед крепкий, ему дают выбродиться полностью («досуха»), а для получения сладкого меда его процеживают, пока он еще «шумит». Перед тем как цедить мед, в него вливают 1 стакан процеженной чайной заварки. При процеживании медовую жидкость не перемешивают, а осторожно сливают. В старину чайную заварку не добавляли.

Воды и меда берут 2:1, а после уваривания разбавляют (по мернику) в 2 раза, т. е. до соотношения 4:1, хмеля берут на каждый литр жидкости 5—10 г.

Разнообразие русских напитков и их своеобразие поражало иностранцев, посещавших на. шу страну. В своих записках *Павел Алеппский* пишет, что «квас варится из ржи или ячменя и пьют его вместо воды, так как в этой стране вообще не имеют обыкновения пить воду, разве только по нужде, вследствие чего число больных у них невелико. Московиты, обыкновенно, им завтракают, как будто это вино или превосходный напиток, кроша в него хлеб, как в вино. Наконец, мы привыкли к нему, и я его очень полюбил, ибо он весьма вкусен, освежает нутро и питателен».

Поражал иностранцев и способ подачи напитков. Тот же П. Алеппский пишет: «В ледяном ящике маленькие оловянные кружки, до верху покрытые льдом. В каждом сосуде напиток особого сорта: яблоневая, вишневая вода и меды всякого сорта и всех цветов. Мы не могли вдоволь насладиться всеми восхитительными напитками при всей необыкновенной сладости их вкуса, ибо они были до того холодны, что у нас зубы ломило».

Многие виды хмельных медов готовили с добавлением патоки.

Ниже приводится подлинное описание старинных медов.

№ 794. Мед белый. Вот пропись, которую приводит автор «Книги во весь год в стол ествы подавать»: «А белой мед сытити, выбирати патока белая чистая, да убить патока мутовью гораздо, чтоб не было кусья медового мелково. А взяти мед в четверо розсыти водою — леть тепло; а вару положыти на всякой пуд по четверте мере хмелю, да дрожжыма наквасити; а как мед киснет — ино дрожжы снимати с меду до чиста, а как поспеет — так и сливай».

№ 795. Мед паточный. «Паточной мед сытити, взяти в пятеро патоки, а розсытити водою леть тепло, да процедити чисто, да сложыти в мерник, а вару положыти — на (три) пуда мера хмелю, да дрожжыма наквасити; а как мед киснет — ино дрожжы снимати с меду ситом до чиста, а как поспеет — так и сливай».

№ 796. Мед боярский. «А боярской мед сытити — сняти вощина до патоки, да взяти в шестеро, да розсытить горячею водою, а вару положыти на всякой пуд по (мере) хмелю, да наквасити дрожжыма, а процедити чисто без вощин, а киснути в мерниках неделя да сложить в бочки; а стояти в бочках неделя же, да тот мед сцедити з дрожжей да пложыти выную бочку, без дрожжей, да подкормити патокою».

№ 797. Меды ароматные (со всякими зельями). Готовый мед разливали в малые бочки, добавляли патоки («подкармливали»), через отверстие в бочке в полотняных мешочках подвешивали на ниточках размолотые пряности (мускатный орех, корицу, гвоздику, имбирь и др.), закрывали отверстие плотно и оставляли настояться.

№ 798. Меды ягодные. В котел кладут ягоды (любые), заливают готовым медом, чтобы «ягоды в котле медом проняло» и чтобы они при варке не пригорели, ягоды варят с медом, пока они разварятся («раскипят»), затем котел снимают с огня, закрывают и ставят на ночь. После этого мед сливают с отстоя, процеживая его, разливают в бочки и разводят медом до нужной консистенции и закупоривают.

В большинство рецептур медов входила *патока.* Патокой называется продукт осахаривания крахмалосодержащих веществ. Теперь вырабатывают два вида патоки: мальтозную, полученную с использованием ферментов прорастающего зерна, и глюкозную, вырабатываемую путем кислотного гидролиза крахмала. Конечно, в старину использовали первый вид. Мы не нашли описания старинного способа приготовления патоки, но единственно возможным, на наш взгляд, способом мог быть тот, который бытует еще и теперь в некоторых деревнях.

Патока использовалась очень широко. Она была вторым сладким веществом, известным нашим предкам, очевидно, очень давно. Патока упоминается и в «Домострое» (груши в патоке), и в «Росписи царским кушаньям» (оладьи с патокой), и в других источниках. О ней поется в песнях («Патока с имбирем, варил дядя Семион»).

В настоящее время патоку получают путем кислотного или ферментативного гидролиза картофельного или кукурузного

крахмала. Ни того, ни другого наши предки до XIX в. не знали. Сырьем для получения патоки мог быть только крахмал зерновых культур (пшеница, овес и др.).

Единственным способом получения патоки было осахаривание пшеничного или другого крахмала по схеме получения соложеного теста. Для получения патоки достаточно было заменить муку крахмалом. Поэтому с большой долей вероятности можно восстановить схему древнего получения искусственного меда — патоки.

Пшеницу просеивали, тщательно мыли, заливая вначале теплой, а потом холодной водой, и замачивали в течение 10 дней, каждый день меняя воду. В холодные дни пшеницу мочили дольше, а в теплые дни меньше. Мочили ее до тех пор, пока зерна начнут лопаться. Набухшую пшеницу насыпали в чистый мешок (на 3/4), мешок завязывали, клали в корыто и топтали ногами. Затем мешок развязывали, пшеницу поливали водой, перемешивали, еще раз поливали водой. Эту воду сливали в корчагу. В корчаге на дно оседал крахмал самого низкого качества. Мешок с оставшейся пшеницей вновь завязывали, еще топтали, развязывали, поливали водой, перемешивали, еще раз поливали водой и крахмальное молочко сливали во вторую корчагу. В ней отстаивался крахмал уже лучшего качества. Наконец, эту операцию повторяли еще раз и получали крахмал самого высокого качества. Во всех трех корчагах отстаивался крахмал. Через 24 часа воду с него сливали, процеживая через частое сито, покрытое тканью, на ткани оставался крахмал. Оставшийся крахмал переносили в корчагу, заливали водой, перемешивали и давали еще раз отстояться.

Для получения патоки крахмал не разделяли, а отстаивали в одной корчаге. Сушили крахмал, рассыпая тонким слоем на чистую ткань. Таким примитивным способом удавалось получить из 100 частей пшеницы до 50 частей крахмала. Полученный крахмал смешивали с солодом (1:1), разводили теплой водой и ставили в теплое место на 1–2 суток. Затем солодовую массу переносили в горшок, закрывали его крышкой, замазывали швы и парили около суток «в вольном духу», т. е. истопленной печи, после выпечки хлеба.

Полученную патоку разводили водой, процеживали и упаривали.

Ниже приводятся несколько рецептур приготовления медов в современных условиях.

№ 799. Мед отличный. Мед положить в котел, долить воды, положить корицу, довести до кипения и варить, пока выпарится почти 50 % воды. Дать остынуть до температуры парного молока.

С пшеничного батона срезать корки, обмазать его со всех сторон дрожжами, размешанными с небольшим количеством остывшего медового сиропа, положить этот кусочек батона в котел с медом, добавить щепотку хмеля и поставить в тепло для брожения. Если будет бродить слабо, то можно добавить дрожжей. Меду достаточно бродить несколько часов. После этого его процеживают, добавляют завязанные в отдельные мешочки из марли пряности: кардамон, гвоздику и др.

Желатин замачивают, добавляют немного воды, настаивают и вливают тоже в мед. Можно готовить мед и без желатина.

Подготовленную смесь вливают в бочонок, укупоривают и ставят на холод. Готов мед будет через два месяца.

Вода 30 л, мед 4 кг, пряности.

№ 800. Мед сахарный. Мед — это смесь двух Сахаров: глюкозы и фруктозы. Эту смесь называют инвертным сахаром. Получить ее можно кипячением сахара с кислотой (искусственный мед). Конечно, искусственный мед не будет таким душистым, как натуральный. Однако путем ароматических добавок из него можно получить отличный медовый напиток.

Для этого в котел всыпают сахар, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, доводят до кипения и упаривают на 15–20 %, снимая пену. После этого его охлаждают до температуры парного молока (37–40 ˚С), добавляют лимонную цедру или другие ароматические добавки и дрожжи. По старинному способу кусок пшеничной булки (батон без корок) обмазывают дрожжами, разведенными в сиропе. Через 1–2 часа добавляют замоченный и растворенный в воде желатин (его можно и не добавлять), булку вынимают, а молодой мед переливают в бочонок, укупоривают и оставляют на холоде 12–15 дней. После этого процеживают, разливают в бутылки, укупоривают и хранят на холоде до созревания 3–4 месяца.

Пиво

В городах теперь домашнее пиво не варят, но во многих деревнях русского Севера и Сибири варят по праздникам пиво и теперь. Вот как описывает это писатель *В. Белов:* «Рожь для пива брали хорошую, очень всхожую, делали складчину на три-четыре дома, в среднем по полтора пуда (минимальный вклад двадцать фунтов, т. е. полпуда ржи — около восьми килограммов) на десятипудовый тшан (чан). Свесят. У кого рожь поплоше, на сор накинут. Бабам прикажут накануне наносить большие кадцы решной воды, чтобы поотумилась, чуть посогрелась, и мочат,

сыплют туда зерно. Это зимой. А летом прямо в мешки и в реку, загнетут немного камнями, чтобы не всплывало. Рожь мокнет в реке дольше, чем в кадцах, примерно трое суток, дома в тепле зерно набухает быстрее. В реке мешки поворачивают, в кадце рожь шевелят веселкой. Вытаскивают разбухшую рожь и нетолстым слоем рассыпают на белом полу. Зерно прорастает четыре-пять дней, иногда и неделю, его поливают водой, но не ворошат. Когда ростки станут большие и срастутся в стельку, расшиньгают, разотрут, намочат брызгами со свежего веника и уложат опять в мешки. Тут же на полу хорошенько укроют и солодят четыре-пять дней. Когда запахнет солодом, вытаскивают эти мешки и на овин сушить. Много солоду в печи не высушить, может закиснуть. А раздать по домам — выйдет по-разному: кто недосушит, кто пересушит. На овине высушат солод в полдня, дрова для этого припасают добрые. Мастера сушить то и дело шевелят солод, но до конца недосушивают, говорят: попозже само дойдет. Спихнут солод с овина, провеют, а тут уж надо молоть его на малых жерновцах…

В середине тшанного дна есть небольшая квадратная дыра, плотно заткнутая длинным стырем. Тшан сперва прогревали кипятком и спускали остывшую воду. Затем засыпали весь крупномолотый, как бы дробленый солод, затирали его, постепенно заливали чистую горячую воду.

Начиналась собственно варка — самый важный и ответственный момент. Варцов поджидала позорная опасность нетечи. Если солод был пересушен, сусло могло не отстояться, и тогда все шло прахом.

Первая подача воды, вторая.

Горячие камни с шипением погружались в тшан. Иногда их складывали в кошель с ручками, сплетенный из крученых березовых прутьев. Этот кошель, нагруженный горячими камнями, опускали в тшан, он висел там на поперечине, подогревая содержимое. Тем временем готовился решетчатый теремок, сделанный по высоте тшана из тонких еловых планок. Соломой, настриженной по его длине, заполняли промежутки между планками, сшивали ее нитками, нижние концы веером заламывали наружу. Этот своеобразный фильтр осторожно надевали на штырь. Когда сусло сварено и окончательно отстоялось, главный варщик торжественно объявлял: «Будем опускать». Перекрестившись, откидывали утепление и начинали осторожно расшатывать штырь. И вот первая струя горячего ароматного сусла бьет в колоду. Кипятят сусло с хмелем. Потом остужают, разливают по кадкам и готовят мел (заменявший дрожжи) из того же хмеля и сусла. Затем сливают в ходунью все

содержимое и ждут, чтобы забродило на холоде. Весь процесс приготовления пива длился не менее двух недель, а зимой — 16–17 суток».

В каждой деревне были специальные артельные чаны (тшаны) для варки пива.

№ 801. Пиво простое домашнее. Смешивают в равных количествах солод и ржаную муку, разводят их теплой водой. Для этого берут половину положенного количества воды. Для приготовления сусла можно использовать большую глиняную квашню и проделать в ней отверстие у самого дна. Можно использовать эмалированную посуду с отверстием или краном у дна. Посуда должна быть такой высоты, чтобы она помещалась в русской печи или духовке. На дно этой посуды кладут слой соломы, покрывая ее марлей. Затем в нее переносят густую массу из солода и муки, закрывают крышкой и ставят в печь или духовку на б—8 часов. После этого посуду вынимают, сливают сусло через сливное отверстие, закрывают его, снова наливают кипяток, настаивают 20–30 мин и вновь сливают вторичное сусло. Оба сусла соединяют, сливая в большую кастрюлю или бак, добавляют дрожжи, хмель и оставляют для брожения в прохладном месте.

Можно сделать и еще проще: сусло сливать не через выпускное отверстие, а осторожно сливать через край, процеживая.

Когда пиво полностью выбродит (перестанет пениться), его процеживают в бутыли, закрывают пробками и оставляют на 1–2 недели на холоде для дображивания.

Вода 7,5–9,0 л, мука ржаная 1,7 кг, солод 1,7 кг, хмель одна пригоршня (около 1 стакана), дрожжи 100.

Глава четырнадцатая. Сладкие блюда

Конечно, не имеет смысла воскрешать многие старые забытые слова и заменять ими вошедшие в быт новые, заимствованные в других языках, но, право, наше «постольник» не хуже французского «десерт», которое, кстати, является почти дословным и не очень удачным его переводом. Дело в том, что еще В. Левшин пояснял, что «десерт, или постольник, — последняя подача к окончанию стола, состоящая из овощей и всяких конфетов». Под овощами в данном случае подразумевают арбузы, дыни и разные фрукты. Слово «dessert» (дессер) обозначало то, что подается после того, как уберут еду со стола.

В старинных рукописях употреблялось выражение: «А сластей подается…» и далее перечисляются полосы арбузные и дынные, яблоки и вишни в патоке, мазюни, патока с имбирем, с шафраном и перцем, взвары разные, в том числе и «с изюмом да со пшеном», шишни (вид печенья), пастилы разные и редька в патоке. Есть и еще одно указание, что после еств подают оладьи сахарные. Очевидно, еще не вошло в быт собирательное понятие «постольник» и требовалось пояснять, что после еды подают и сласти и сладкие мучные изделия. Что же касается слова «сласти», то теперь чаще говорят «сладости», возможно, оба слова произошли от корня «солод» — сладкий продукт осахаривания крахмала.

Не встречается в памятниках XVI–XVII вв. и распространенная в конце XVIII–XIX вв. «четвертая подача — пирожное», хотя слово «пирожное» уже было в употреблении, но в ином смысле.

Сладкие блюда старинной русской кухни много разнообразнее, чем это принято считать. В меню богатых людей и знати перечисляются: кисели сладкие, белые со сливками, красные, просто со сливками, яблоки в патоке, вишни в патоке, арбузные и дынные полосы, мазюни (с имбирем и шафраном), редька в патоке, пастилы и трубицы из всяких ягод, варенцы (варенье), масленичные сладкие печенья — орехи, ельцы, шишки, хворост, редька по-цареградски, свежие ягоды (в векошниках) и др. Основными сладкими продуктами были: мед, патока, а у богатых людей — и сахар. В царском столе подавали и леденцы. Надо учесть и то, что к сладким (пирожным) относились и сладкие пироги и пирожки с фруктовыми и ягодными начинками с сахаром. На столе богатых людей и высшего духовенства бывали смоквы и винные ягоды. На сладкое подавали и оладьи в патоке, с

медом и сахаром. Сады были почти во всех городских усадьбах, вотчинах, да и, вероятно, у зажиточных крестьян.

Об огромном садово-огородном хозяйстве Кремлевского дворца уже было рассказано.

В старинных письменных источниках XVI–XVII вв. упоминается сравнительно мало сладких блюд. Довольно широкий перечень есть в описании блюд патриарха Адриана (1698–1699 гг.), и в нем загадочное блюдо — грибы в тесте с изюмом и патокой. Перечисленные ниже блюда также приводятся в расходных книгах его двора.

№ 802. Чернослив и другие сушеные сливы. Сушить можно сливы с косточками или разрезав сливы и удалив косточки. Раньше их сушили в печах после выпечки хлеба. Теперь можно сушить в открытой, не очень горячей духовке.

№ 803. Чернослив с пшеном сарацинским (первый вариант). Рис перебирают, моют, заливают кипятком, добавляют мед и варят вязкую кашу. Чернослив ошпаривают, дают ему набухнуть и кладут в кашу.

На 2 порции: крупа рисовая 120, вода 400, мед 50, чернослив 50–60.

№ 804. Чернослив с рисом (второй вариант). Варят рисовую вязкую кашу на молоке с медом. В остывшую кашу добавляют яйца, изюм или коринку, сливочное масло и перемешивают. Полученную массу кладут на порционную сковороду или в миску, смазанную маслом, и запекают. Сверху кладут сваренный чернослив без косточек и поливают медом.

На 2 порции: чернослив 50, рис 120, молоко 200, вода 200, мед или сахар 50, масло сливочное 10, изюм или коринка 30, яйцо 1 шт., мед для подачи 50.

№ 805. Уха сладкая с сахаром. Меню патриарха Адриана свидетельствует о том, что уже в XVII в. в столе русских людей были сладкие супы. Рецептов их мы не знаем, но, вероятно, готовили их так же, как и в настоящее время. Теперь супы заправляют картофельным крахмалом, чего в те времена не делали.

№ 806. Кутья сладкая с медом и ягодами. Для патриарха кутью готовили с изюмом и винными ягодами. Можно приготовить ее и с другими ягодами и фруктами. Для этого варят перловую крупу, сливают воду, а оставшуюся крупу заливают разведенным медом и кладут изюм, корицу и т. п.

Компоты

Когда-то компоты называли взварами. Это название сохранилось за ними на юге России и Украине. Было и другое назначение этого слова — соусы. Казалось бы, нет ничего проще, чем сварить компот, но для этого требуются определенные кулинарные навыки.

№ 807. Взвары сладкие старинные. Взвары сладкие — это компот из сушеных или свежих фруктов (яблок, груш) или ягод. По современным правилам его следует готовить так, как описано ниже.

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, режут ломтиками. Мед разводят водой, кипятят, кладут в горячий сироп ломтики плодов и варят при слабом кипении 5–6 мин.

На 1 л компота берут плодов около 300–500, меда 150.

Из вишен удаляют косточки, сливы режут пополам и вынимают косточки, кладут их в кипящий сироп из меда и только доводят до кипения.

На 1 л компота берут вишен, слив 300–400, меда 150.

№ 808. Компот из плодов. Если компоты варят из крупных плодов (яблок, груш, айвы), то плоды очищают, удаляют семенные гнезда, заливают эти отходы холодной водой, варят, чтобы извлечь из них больше питательных веществ, а очищенные плоды, чтобы не потемнели, держат в это время в воде, подкисленной лимонной кислотой. Отвар из кожуры и семенных гнезд процеживают, добавляют сахар, растворяют его и в кипящий сироп погружают нарезанные дольками плоды. Для ароматизации можно добавлять в компоты немного красного вина или в конце варки — лимонную цедру. Если плоды некислые, то компот можно подкислить лимонной кислотой. Компот охлаждают и дают ему настояться.

№ 809. Компот из земляники или малины. Ягоды перебирают, промывают, раскладывают в вазочки, креманки, чашки или другую посуду и заливают теплым сахарным сиропом. Можно залить сразу все ягоды сиропом в одной кастрюле, но тогда надо разливать их в чашки очень осторожно, чтобы не помять. Ягоды настаивают в сиропе 30–40 мин и охлаждают компот в холодильнике.

На 500 г ягод берут сахара 250, воды для сиропа 500–600, лимонной кислоты 0,5 (не обязательно).

№ 810. Компот из крыжовника. Обычно готовят компот из крыжовника с другими ягодами (черной смородиной, вишней и др.). Плоды перебирают, моют, кладут в горячий сироп, доводят

до кипения и охлаждают.

Крыжовник 350, вишня или черная смородина 250, сахар 250, вода 750–800.

№ 811. Компот из апельсинов, мандаринов. Апельсины или мандарины очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, удаляют семена. Для приготовления сиропа растворяют в воде сахар, добавляют цедру, доводят до кипения, процеживают, охлаждают. Этим сиропом заливают апельсины или мандарины.

№ 812. Компот из сухофруктов. Продается обычно смесь различных сухофруктов: яблоки, груши, чернослив, урюк, изюм и др. Их количество подобрано так, чтобы обеспечить лучший вкус и аромат сваренного из них компота. Однако сроки варки сушеных фруктов разные, и если варить их одновременно, то часть переварится (изюм, урюк), а часть — останется жесткой (яблоки, груши). Поэтому смесь сухофруктов надо рассортировать: удалить плодоножки и загрязнения, промыть, а затем положить в горячую воду с растворенным сахаром в такой последовательности: сначала груши, затем через 20–30 мин яблоки, еще через 10–15 мин — чернослив, урюк, курагу и в самом конце варки — изюм. Чтобы улучшить вкус компота, можно до закладки фруктов добавить лимонную кислоту. Можно варить компоты и из отдельных видов сухофруктов. Компот охлаждают и дают ему настояться в течение 4–6 часов.

Сахар и сухофрукты берут примерно равными массами: на 1 л компота сухофруктов 100–125, сахара 100–125, лимонной кислоты 1.

Кисели

Теперь готовят кисели с картофельным крахмалом. В старину их готовили, заквашивая отвары овса или других злаков. Это и дало им название «кисель», т. е. закисший.

Одним из древнейших киселей на Руси был овсяный. Он упоминается еще в летописях. В городах его теперь редко варят, но в деревнях еще иногда готовят. Вот что писал о нем В. *Белов:* «Овсяный кисель — любимейшая русская еда. Это о нем сложена пословица: «Царю да киселю места всегда хватит». К сожалению, теперь мы почти совсем забыли это замечательное блюдо».

Дошло до нас описание приготовления молочных киселей с сулоем. Готовили их так: отруби пшеничные или ржаные просеивали, заливали холодной водой и оставляли на сутки, процеживали, опять заливали холодной водой, размешивали, давали отстояться, сливали воду с сулоем и так их промывали еще 2–3 раза. Этого сулоя брали несколько ложек, заливали молоком или смесью молока и сливок, доводили до кипения и варили, помешивая, пока кисель загустеет. Затем его разливали в посуду, остужали и подавали со сливками.

Упоминается также кисель белый сладкий. Поэтому можно судить, что при варке его добавляли мед или патоку. Так же варили молочный кисель с овсяной несеяной крупно размолотой мукой. Опытными проработками была восстановлена рецептура таких киселей:

Молоко или молоко со сливками 1 л, мед 80—100, мука овсяная или отруби 300–400.

Сулой хранили на холоде. Эта традиция бытует в северных деревнях до сих пор.

№ 813. Кисель белый со сливками. Готовят так же, но берут равные количества молока и сливок, добавляют мед и варят кисель на сулое.

№ 814. Кисель овсяный (старинный). Кисель этот был, вероятно, одним из древнейших кушаний наших предков. Заваривали его в крестьянских семьях вплоть до XX в.: опускали в бочку или котел с овсяным молочком раскаленные камни. Ели его горячим и холодным. Молочко овсяное для него часто заквашивали.

№ 815. Кисель овсяный сладкий. Овсяный кисель сладкий (с сытью-медом) упоминается еще в летописях. Для его приготовления овсяную крупу подсушивают и размалывают (теперь можно взять крупу «Геркулес»). Ее заливают теплой водой, посуду закрывают крышкой, настаивают около суток,

процеживают через частое сито и отжимают. В полученное овсяное молочко добавляют мед (теперь можно взять сахар), размешивают, добавляют немного соли, непрерывно размешивая, нагревают до загустения. В горячий кисель добавляют немного масла (в скоромные дни — сливочное, в посты — растительное), перемешивают, разливают в миски или тарелки, смазанные маслом, дают остынуть и едят с молоком.

Крупа овсяная 200 (или «Геркулес» 180), мед (или сахар) 10, масло 10, вода 400, молоко для подачи 200.

№ 186. Кисель овсяный кислый. Готовят так же, но в еще теплое овсяное молочко кладут корку ржаного хлеба, ставят в тепло для закисания на 4–5 часов, а затем варят кисель.

№ 817. Кисель овсяный из «Геркулеса» (современный способ). «Геркулес» заливают, помешивая, теплой водой, закрывают посуду крышкой и на сутки оставляют для настаивания. Затем овсяное молочко процеживают, отжимая остатки. В молочко добавляют сахар, соль и варят, помешивая, до загустения. В горячий кисель кладут сливочное масло, перемешивают и разливают в тарелки, формы и дают застынуть. Подают с холодным молоком.

«Геркулес» или мука овсяная 250, сахар 20–50, масло сливочное 15, вода 750–800.

№ 818. Кисель мучной. Когда готовят тесто ржаное или пшеничное для хлебов или пирогов, часть его отделяют, разводят водой, процеживают, добавляют немного соли, кипятят до загустения и разливают в тарелки или миски, смазанные маслом. Можно есть этот кисель так же, как овсяный, не только холодным, но и горячим. К холодным киселям подают медовую сыть (разведенный мед), а к горячему — патоку или мед.

Тесто ржаное, пшеничное 200, вода 500.

И по сей день кисели остались любимым сладким блюдом на Руси. Они сделались ритуальным блюдом на поминках. Однако приготовление их в XIX в. изменилось в корне — появился картофельный крахмал. В России мы обязаны его появлению работам ученого агронома, деятеля Вольного экономического общества А.Т. Болотова. Использование картофельной муки упростило приготовление киселей, но характер блюда остался таким же, как и в старину. Можно готовить кисели из соков и сиропов промышленной выработки, джема и варенья, разведенных водой, из чая с добавлением лимонной кислоты и красного вина, отвара сухарей с добавлением сахара и кислоты, из кофе, какао. В русских сказках говорится о кисельных берегах и молочных реках. Это у современных людей вызывает недоумение — как из жидкого киселя можно сделать берега?

Дело в том, что в старину делали обычно густой кисель. Его можно было резать ножом. Консистенция киселя зависит от количества крахмала. Для жидких киселей берут на 1 л киселя примерно 45–50 г крахмала, а для густого — 80–90 г. Современные кисели готовят либо из сока, либо из протертых плодов, соблюдая ряд общих правил.

№ 819. Кисели из сочных ягод. Из сочных ягод (клюква, черника, смородина и др.) отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посуде (стеклянной, керамической) в холодильнике. Остатки (мезгу) заливают водой, кипятят 7—10 мин, отвар процеживают, растворяют в нем сахар. Крахмал разводят охлажденным отваром, вливают в кипящий сироп и, непрерывно размешивая, заваривают до загустения. Вводят отжатый сок. Кастрюлю с киселем снимают с плиты и по возможности быстро охлаждают, чтобы кисель не разжижился. Чтобы на поверхности не образовывались пленки, кисель перед охлаждением посыпают сахаром. Если готовить густой кисель, то его надо сразу же, еще горячим, разлить в вазочки, тарелки, блюдца или другую посуду.

№ 820. Кисели из плодов. Яблоки, груши с кожицей (без семенных гнезд) заливают горячей водой, добавляют лимонной кислоты и варят до готовности. Затем плоды протирают вместе с отваром, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, заваривают крахмал.

№ 821. Кисель из клюквы, смородины и других сочных ягод. Готовят, как описано выше. Кисель из клюквы не следует варить в алюминиевой посуде — сваренный в ней, он приобретает синеватый оттенок. Для киселя из черники, голубики, земляники, малины, ежевики рекомендуется добавлять по вкусу лимонную кислоту.

На 1 кг киселя: сочных ягод 100–150, сахара 100–150, крахмала 45–50.

№ 822. Кисель из вишен. Вишни для киселя используют совершенно зрелые и даже перезрелые, мятые. Вишни перебирают, промывают, удаляют косточки, пересыпают сахаром (1/2 нормы) и оставляют на 30–40 мин, изредка помешивая. После этого сок сливают и хранят на холоде. Косточки заливают горячей водой, доводят до кипения и отвар процеживают, кладут в него сахар, ягоды и варят при слабом кипении 5–6 мин. В кипящий сироп с ягодами вводят разведенный отваром крахмал, заваривают, помешивая, до загустения. Вливают сок.

Вишни 150–200, сахар 125–150, крахмал 50, вода 800.

№ 823. Кисель из кизила, алычи, крыжовника. Ягоды перебирают, моют, кладут в кипящую воду и варят около 10 мин.

Отвар сливают, а оставшиеся ягоды протирают, соединяют с отваром, доводят до кипения, вводят разведенный водой крахмал и заваривают кисель.

Ягоды 150–200, сахар 125, крахмал 50, вода 800.

№ 824. Кисель из слив, абрикосов. Плоды надрезают сбоку, удаляют косточки. Мякоть пересыпают сахаром (1/2 порции) и оставляют в холодильнике на 1 час, периодически помешивая. Сок сливают и хранят на холоде. Оставшиеся плоды заливают водой, доводят до кипения, проваривают, кладут оставшийся сахар, доводят до кипения, вводят размешанный с водой крахмал и заваривают, помешивая, кисель. Вводят слитый ранее сок.

Слива, абрикосы 150–200, сахар 125, крахмал 45–50, вода 800.

№ 825. Кисель из яблок. Лучше использовать яблоки кисло-сладкие или кислые. Если же яблоки некислые, то в сироп надо добавлять лимонную кислоту или сок кислых яблок. Яблоки промывают, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят 14–20 мин, протирают вместе с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят размешанный с водой крахмал и заваривают кисель.

Яблоки 200–250, сахар 100–125, крахмал 35–40, вода 800.

№ 826. Кисель из ревеня. Черешки ревеня промывают, режут на куски длиной 1–2 см, заливают горячей водой, варят 5–6 мин и протирают вместе с отваром. Затем добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют разведенный водой крахмал и заваривают кисель.

Черешки ревеня 300–400, сахар 150, крахмал 35–40, вода 800.

№ 827. Кисель из сушеных яблок или кураги. Сушеные яблоки, курагу перебирают, промывают в теплой воде, заливают горячей водой и оставляют набухать на 1–2 часа. Затем их варят в этой же воде до полного размягчения, протирают вместе с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят размешанный с водой крахмал и заваривают кисель. Желательно добавлять в этот кисель лимонную кислоту.

Яблоки или курага 100–150, сахар 100, крахмал 35, вода 800.

№ 828. Кисель из повидла, варенья. Повидло или варенье разводят горячей водой, варят 5—б мин, процеживают, добавляют лимонную кислоту, а если надо, и сахар и заваривают кисель.

Кисели молочные — замечательное сладкое блюдо. В отличие от прозрачных ягодных киселей молочные кисели можно варить не только с картофельным крахмалом, но и с кукурузным (маисовым), который дает мутные студни. В молочные кисели можно добавлять ванилин.

№ 829. Кисель молочный. Молоко кипятят, растворяют в

нем сахар, добавляют ванилин, вводят размешанный с водой крахмал и заваривают, помешивая, кисель. Можно готовить кисель и из молока, разведенного водой.

Молоко 950 или молоко 700 и вода 250, сахар 80, крахмал кукурузный 50, ванилин.

№ 830. Кисель кофейный. Варят кофе, соединенный с молоком, кипятят и варят кисель, как и молочный.

№ 831. Кисель царский или боярский. Если говорят, что для киселя и царя место найдется, то об этом киселе можно сказать, что и у царя место для него всегда найдется. Готовят его так же, как и молочный кисель, но не на молоке, а на сливках.

Густые кисели можно готовить любые, но чаще всего их варят из прозрачных ягодных сиропов (клюквенный и др.) и подают с молоком.

№ 832. Кисель из клюквы густой. Варят сироп и делают кисель так же, как и жидкий, но крахмала берут больше (80 г на 1 л киселя) и после заваривания варят при слабом кипении еще 6–8 мин. Кисель сразу разливают в посуду и после охлаждения подают с кипяченым холодным молоком или сливками.

№ 833. Кисели разные. Можно готовить самые разнообразные кисели в любое время года из самых разных продуктов. Приведем некоторые рецептуры.

Ржаные сухари заливают горячей водой, настаивают, настой сливают, добавляют лимонную кислоту, сахар и делают кисель.

Заварку чая разводят водой, добавляют лимонную кислоту, немного красного вина и заваривают кисель.

Сладкий миндаль толкут, заливают чуть теплой водой, настой сливают, выжимки вновь заливают водой, настой сливают. Полученное крахмалистое молочко разводят кипяченым коровьим молоком (1:1 или 1:2), добавляют сахар, растворяют его и заваривают миндальный кисель.

Мед разводят водой, кипятят, снимают пену и на этом сиропе делают кисель.

№ 834. Кисель многослойный. Готовят два-три вида разных киселей (густых), наливают в посуду слой одного киселя и, когда он почти застынет, наливают следующий слой киселя другого цвета и т. д., затем ставят в холодильник и дают хорошо застынуть.

Желе

Желе появилось после того, как в обиход вошел рыбий клей или желатин. Правда, сначала его не умели хорошо очищать и использовали только для приготовления заливных холодных блюд. Готовили вначале желатин из рыбьей чешуи, ценился он очень высоко, и приготовление его было монополией государства и монастырей. Для приготовления сладких блюд его практически не использовали.

Позднее научились делать желатин из костей. Название его перешло к нам из французского языка, а происходит оно от латинского слова, обозначающего «замерзший, застывший». Из французской кухни перешли к нам блюда с желатином — желе, частично потеснившие в ресторанной кухне кисели.

Желатин растворяют в горячей воде. После остывания такой раствор застывает в виде студня. Температура плавления этого студня зависит от концентрации желатина. При комнатной температуре (около 20–23 °С) студень с содержанием *4 %* желатина не плавится. Поэтому для получения желе берут на 1 л сиропа 40 г желатина не плавится. Так как даже хорошо очищенный желатин имеет примеси, то его заливают восьми-, десятикратным количеством холодной воды, дают набухнуть в течение 20–30 мин, излишнюю воду сливают, с набухшим желатином делают желе.

Сироп, в принципе, готовят так же, как и для киселя, но вместо крахмала кладут набухший желатин и, непрерывно мешая, растворяют его. Затем желе разливают в формочки, ставят на холод. Перед подачей формочку на 1–2 с ставят в горячую воду и желе выкладывают на вазочки, блюдца или другую посуду. Формочки для желе могут быть самой разнообразной формы.

В связи с тем что сироп для желе готовят так же, как и для киселей, то далее приводится описание только отдельных видов желе, приготовление которых имеет свои особенности.

№ 835. Желе из фруктовых соков. При отсутствии свежих ягод и фруктов можно приготовить желе из любых фруктовых соков, имеющихся в продаже. Желатин замачивают в большом количестве холодной воды. Сок выливают в эмалированную посуду, разводят холодной водой до желаемого вкуса, если нужно, добавляют сахар, лимонную кислоту. По возможности быстро этот сироп доводят до кипения, кладут замоченный желатин и, непрерывно мешая деревянной лопаточкой или ложкой, продолжают нагревать, пока весь желатин полностью растворится. Затем его разливают в формочки, охлаждают, ставят

в холодильник до полного застывания. Перед подачей формочку опускают в горячую воду на 2–3 с так, чтобы вода не попала в желе, и выкладывают его на блюдце или вазочку. Если желе разливают в вазочки или креманки (металлические вазочки), то его в них и подают.

Сок плодовый 300, вода 500–550, сахар 150–160, желатин 35–40.

№ 836. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов. Кипятят воду, кладут в нее цедру цитрусовых, настаивают без кипения 15–20 мин и цедру удаляют. В этот настой кладут замоченный желатин, нагревают, помешивая, до тех пор, пока желатин не растворится. После этого вливают сок, отжатый из лимонов, апельсинов или мандаринов, кладут сахар. Когда сахар растворится, желе разливают в формочки. В сироп для желе из лимонов, или мандаринов, или апельсинов можно добавлять лимонную кислоту.

Лимоны 250, или апельсины 500, или мандарины 350, сахар 150–160, желатин 30–40, вода (для лимонов) 800, для апельсинов и мандаринов 700.

№ 837. Желе молочное. Это желе хорошо готовить с миндальным молочком. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3–4 мин, откидывают на дуршлаг и очищают от кожицы. Затем его толкут, заливают теплой водой, настаивают, молочко сливают, а остатки выжимают. Так делают 2–3 раза. Миндальное молочко соединяют с горячим молоком, сахаром и, медленно помешивая, растворяют замоченный желатин. Если нет миндаля, то в молоко (или смесь молока и воды) добавляют ванилин.

Молоко 250, сахар 150–160, миндаль очищенный 130, вода для миндального молочка 350, желатин 30–40.

№ 838. Желе многослойное. Готовят **2—3** вида разноцветного желе. Пока оно еще не застыло, в формочку наливают слой желе одного цвета. Когда этот слой застынет, наливают слой второго желе, когда оно застынет — третьего и так далее до тех пор, пока заполнится вся формочка. Затем желе ставят в холодильник до полного застывания и вынимают из формы, опустив ее на 2–3 с в горячую воду.

№ 839. Желе мозаичное. Приготавливают несколько видов разноцветного желе. Например: молочное, вишневое, сливовое. Каждый вид желе кладут в отдельную тарелку. Когда желе хорошо застынет, его рубят на мелкие кусочки, которые перемешивают, кладут в формочки, заливают прозрачным светлым желе (из апельсинов, березового сока или просто сахарным сиропом с лимонной кислотой). После полного

застывания желе вынимают из формочек.

№ 840. Желе с яблоками, фруктами. В формочки наливают тонкий слой желе. Когда оно застынет, кладут яблоки или дольки мандарина и заливают остальным желе.

№ 841. Желе нарезное. Желе наливают в плоскую посуду (тарелку, блюдо, противень), дают ему застынуть, а затем нарезают на порции и раскладывают на блюдца или в вазочки. Нарезать желе лучше кончиком ножа так, чтобы края кусочков получились гофрированными.

Муссы

Муссы можно готовить с желатином или по-старинному — с манной крупой. Сироп для муссов готовят так же, как и для киселей и желе, затем в нем либо растворяют при нагревании закипевший желатин, либо доводят до кипения и заваривают манную крупу. Массу охлаждают до комнатной температуры и взбивают веничком до образования пышной пены, которая хорошо держится на веничке. Очень удобно взбивать муссы в миксере или специальными взбивалками (ручными или с механическим приводом). Масса при взбивании должна увеличиться в 2–2,5 раза. Взбитый мусс раскладывают в вазочки, формочки или на блюдца.

№ 842. Мусс яблочный с манной крупой. Яблоки очищают, удаляют семенные гнезда. Очистки заливают водой, кипятят и отвар процеживают. В этом отваре варят яблоки, протирают их вместе с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Затем тонкой струйкой всыпают манную крупу и, непрерывно мешая, варят 15–20 мин. Смесь охлаждают до 35–45 °С и взбивают.

Яблоки 350–400, сахар 150, вода 750, манная крупа 80, лимонная кислота.

№ 843. Мусс земляничный, малиновый, из ежевики.

Ягоды перебирают, промывают и отжимают сок. Сок хранят на холоде в стеклянной посуде. Выжимки заливают холодной водой, кипятят, отвар процеживают, растворяют в нем сахар, добавляют замоченный желатин, растворяют его при нагревании, беспрерывно помешивая. Затем доводят до кипения, вливают отжатый сок, охлаждают до 35–40 °С и взбивают. Так же готовят муссы из любых сочных ягод.

Кремы

Само название блюда происходит от французского слова, обозначающего сливки, так как готовили кремы из взбитых сливок. Однако хорошо взбиваются только сливки, имеющие жирность более 30 %. Такие сливки не всегда бывают в продаже, и поэтому чаще готовят кремы из сметаны.

№ 844. Крем ванильный сметанный. Сметану охлаждают. Пока она охлаждается, готовят яично-молочную смесь (шарлот). Для этого яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой струйкой горячее молоко и, помешивая, прогревают до 70–80 °С. Затем в смесь добавляют замоченный желатин и растворяют его. В конце добавляют ванилин. Охлажденную сметану взбивают до образования густой пены и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед подачей формочки на несколько секунд опускают в горячую воду и выкладывают крем на вазочки. Крем поливают фруктовыми сиропами.

Сметана (36 %-й жирности) 400, сахар 200, молоко 300, яйца 3 шт., желатин 20, вода для желатина 160.

№ 845. Крем сухарный. Пряники или коврижку подсушивают, толкут и добавляют в массу для крема молочного или сметанного.

№ 846. Крем кофейный, шоколадный. Готовят так же, как крем молочный (сметанный), но в массу для него добавляют холодный отвар кофе или какао.

№ 847. Крем ягодный. Землянику или другие ягоды растирают. Полученное пюре соединяют с охлажденной яично-молочной смесью с желатином, перемешивают и соединяют его со взбитыми сливками или сметаной. Массу быстро разливают в формочки.

Земляника или черная смородина 200, сметана, сливки 600, сахар (или пудра) 150, молоко 200, яйца 2 шт., желатин 20, вода для желатина 160.

Можно готовить этот крем и без яично-молочной смеси.

Разные сладкие блюда

В старинной русской кухне очень большую роль играли высокопитательные сладкие блюда: печеные яблоки с медом и сладкие каши.

№ 848. Яблоки печеные с медом и рисом. Для запекания берут плотные яблоки, вырезают плодоножку вместе с семенными гнездами так, чтобы получилась коническая выемка. В эту выемку наливают мед и запекают в духовке. Подают с рисом. Для этого варят сладкую рисовую кашу (на 200 г риса берут 300–350 г воды и по вкусу сахар). В готовый рис добавляют ошпаренный изюм без плодоножек, кладут на маленькие сковородки, сверху располагают печеные яблоки и прогревают в духовке.

№ 849. Яблоки по-киевски: У яблок удаляют плодоножку и семенные гнезда, ошпаривают в горячей воде до полуготовности. Затем их укладывают на сковороду, выемки заполняют вареньем, заливают яично-сметанной смесью и запекают. Для приготовления смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку и перемешивают. Сметану смешивают с белками, взбивают, добавляют к растертым желткам.

На 500 г яблок: варенье 50, сметана 125, мука 20, яйцо 1 шт.

№ 850. Манник. Для приготовления манника варят сладкую густую манную кашу. Для этого берут 350 г жидкости на 100 г крупы. Молоко кипятят, добавляют сахар, всыпают тонкой струйкой манную крупу и, помешивая, варят 15–20 мин. Готовую кашу выливают на тарелку или блюдо, дают застынуть, нарезают на порции и подают, полив вареньем.

№ 851. Шарлотка. Яблоки очищают, удаляют семенные гнезда, нарезают мелкими кусочками, пересыпают сахаром. Мякиш белого хлеба нарезают ломтиками толщиной около 5 мм, а остатки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба с одной стороны смачивают в смеси молока, сырых яиц и сахара. Плоскую кастрюлю или лист смазывают маслом, кладут слой ломтиков хлеба смоченной стороной вниз. Подсушенные кусочки хлеба смешивают с яблоками, добавляют молотую корицу (если есть). Этот фарш кладут на слой хлеба, закрывают сверху ломтиками хлеба, заливают все смесью молока с яйцом и сахаром и запекают в духовке. Готовую шарлотку острым ножом нарезают на порции, лопаточкой перекладывают на блюдца и подают. Отдельно подают стакан молока или сливок.

Яблоки 500, хлеб 300–350, молоко 150, яйца 2 шт., сахар 100, корица, масло.

Для праздничного стола можно запекать шарлотку в форме,

смазав ее маслом. Обложив дно и стенки хлебом, смоченным в молочно-яичной смеси, кладут фарш, сверху тоже закрывают хлебом и поливают яично-молочной смесью.

Мороженое

Теперь мороженое не готовят, а покупают готовое. Его хранят в морозильнике, а затем раскладывают в вазочки, креманки и украшают вареньем, поливают сиропом. Однако если есть холодильник с морозильной камерой, можно без особых хлопот делать мороженое дома по своему вкусу.

В Европе мороженое, похожее на современное, узнали в XVIII в., когда венецианский путешественник Марко Поло привез секрет его приготовления из Китая. При итальянских королевских дворах оно стало самым любимым лакомством, но секрет его приготовления хранили в величайшей тайне, и повара под страхом смертной казни клялись не разглашать его. А секрет состоял в том, что богатая жиром и сахаром смесь замерзала только при температуре минус 10–15 °С, при помощи же тающего льда удавалось получить только 0 °С. Когда стало известно, что смесь льда с солью тает при более низкой температуре, стало возможным готовить его повсюду. Этим же способом пользовались и наши деды и прадеды.

В 1660 г. в Париже итальянец Франческо Прокопио открыл торговлю мороженым, а в 1676 г. в корпорации мороженщиков уже было 250 предприятий. Кафе-мороженое Прокопио приобрело всемирную славу и стало своеобразным клубом писателей, художников, ученых. Преемник Прокопио Бюнсон начал готовить мороженое с 1750 г. круглогодично (до этого его делали только летом). Русские узнали способ приготовления мороженого по переводу французской поваренной книги, изданной в 1791 г. Вначале готовили его в дворцовых кухнях и домах столичной знати. Упоминается оно в драме М. Ю. Лермонтова «Маскарад», в стихах и письмах А. С. Пушкина. Петербургский купец Иван Измер организовал производство мороженого в своем знаменитом загородном увеселительном заведении «Минеральные воды», а в 1845 г. он получил патент на усовершенствованную машину для производства мороженого.

№ 852. Мороженое молочное. Желтки яичные или целые, совершенно свежие яйца (диетические) растирают с сахарным песком, добавляют молоко или смесь молока со сливками, нагревают до 80 °С. Желатин заранее замачивают в холодной воде, растворяют в небольшом количестве горячего молока и добавляют, помешивая, в горячую (60–65 °С) смесь. Можно заменить желатин разведенным на молоке (как для киселя) крахмалом. Готовую смесь охлаждают до комнатной температуры. Лучше ее охлаждать, поставив кастрюлю в

холодную воду. Когда смесь остынет до комнатной температуры, ее переносят в морозильник и замораживают, периодически соскабливая со стенок.

Молоко 350, сливки 20, яйца 1 шт., сахар 120, желатин 2–3, ванилин по желанию.

№ 853. Мороженое сливочное. Готовят так же, как молочное.

Молоко 150, сливки 200, яйца 1 шт., сахар 100, желатин 2, ванилин по желанию.

№ 854. Мороженое лимонное. Растворяют в горячей воде сахар, доводят до кипения, добавляют лимонную цедру, настаивают и процеживают. Готовят по рецептуре молочного мороженого, но часть молока заменяют сиропом.

Молоко 300, сироп 50 (вода 50, сахар 20, цедра), яйцо 1 шт., сахар 100, желатин 2–3.

№ 855. Мороженое шоколадное. Какао растворяют с сахаром, разводят горячим молоком (частью положенного по рецептуре), охлаждают до 4–5 °С и вводят в яично-молочную смесь перед замораживанием.

Смесь для мороженого сливочного 500, какао-порошок 10, сахар 10 (из нормы для мороженого).

№ 856. Мороженое кофейное. Молотый кофе **(1** часть) смешивают с водой (3 части), добавляют сахар, нагревают до кипения и процеживают, вводят в яично-молочную смесь. Можно использовать и растворимый кофе.

Мороженое сливочное 500, кофе любой 10, сахар 10, вода 30.

Русские сласти

Кроме сладких блюд (в современном понимании — десерт), русский стол издавна славился различными сладостями, которые подавали со сбитнем, а затем с чаем. Называли их очень образно — заедки. Это были конфеты, пастилы, разные пряники, орехи грецкие, американские, волжские и миндальные, фисташки, изюм, урюк, винные ягоды, киевское варенье, финики, яблоки свежие и моченые с брусникой и многое другое.

№ 857. Пастилы. Приготовление яблочной пастилы описано в «Книгах во весь год в стол ествы подавать» довольно подробно: «А яблочные пастелы делати: яблока — в четвертной сыте, чтоб их повыше сыта поняла; парить долго, да, протерши сквозь сито, да положыть патоки довольно; а паря безпрестранно мешати и бить уминати, как будет густо, класти на доску, подмазав доску патокою, да трою напоять гораздо патокою, как вступит класти на головки, но дати медные луженые, а по нашему, в творила, обмазав патокою. А из творил опрометывает как сыры на блюда ставить на стол».

В современных условиях это выглядело бы так: яблоки перебирают, моют, очищают от кожицы, режут на куски, удаляют семена, кладут в горшок или другую посуду, запекают в духовке и протирают. К этой массе добавляют мед, молотую корицу или другие пряности, варят до загустения. Затем укладывают в миски, смазанные медом, дают застынуть и выкладывают на блюдо.

На 1 кг яблочного пюре 300–500 г меда.

В старину существовало много способов приготовления яблочной пастилы. Ниже приводится описание одного из способов, отвечающих вкусам наших предков.

№ 858. Сыр яблочный с медом. Яблоки перебирают, моют, очищают, режут на куски, удаляют семена, кладут в посуду, закрывают крышкой и запекают. Потом протирают через сито, добавляют равное количество меда и, беспрерывно мешая, варят, пока масса загустеет так, что будет отставать от ложки. После этого добавляют молотую гвоздику, перец, корицу, имбирь и другие пряности, перемешивают, доводят до кипения, кладут в мокрую салфетку, завязывают узелком и оставляют под прессом на два дня.

№ 859. Бель можайская. Целые, непобитые яблоки и груши заливают прокипяченной патокой или медом и складывают в маленькие бочки.

№ 860. Пастила яблочная с медом (современный вариант). Кислые яблоки (например, антоновка) кладут на лист и

запекают в духовке, подлив немного воды. Затем их протирают через сито и вымешивают, пока масса побелеет. На 2 стакана яблочной массы берут 1 стакан меда и все растирают добела. Эту пышную массу раскладывают в формочки из белой бумаги высотой слоя 4–5 см, ставят на листы, на которые насыпали отруби или опилки (чтобы пастила равномерно нагревалась), и сушат в открытой духовке. Когда пастила высохнет, бумагу снимают, а пастилу укладывают в банки, пересыпая сахаром. Можно сделать иначе: сложить пастилу в 2–3 слоя, смазывая медом, и вновь подсушить в духовке.

№ 861. Пастила сливовая, грушевая и др. (современный вариант). Плоды подготавливают: удаляют косточки, плодоножки; крупные режут на куски; кладут в посуду, добавляют воды столько, чтобы она покрывала фрукты, и варят до полного размягчения плодов. Затем массу протирают вместе с отваром, добавляют сахар. Можно сахар и не добавлять или добавить по вкусу. Полученное пюре уваривают до густоты. Доски (фанерные) смазывают растительным маслом, намазывают на них слой фруктовой массы толщиной около 0,5 см, высушивают на солнце или в открытой духовке, намазывают еще слой фруктовой массы. Так делают до тех пор, пока не образуется слой пастилы толщиной около 1 см. Тогда ее режут на куски, посыпают сахаром и кладут в банки. Можно слой пастилы посыпать сахаром и свернуть в трубки.

№ 862. Груши, яблоки в меде (патоке). Плотные груши или плотные кислые яблоки очищают от кожицы, варят в воде с медом (1:1). Когда фрукты можно будет легко проколоть (переваривать нельзя!), их откладывают на сито, затем их укладывают в печь после хлебов и подсушивают. После этого вынимают, опускают каждую в оставшийся сироп и опять подсушивают. Так делают 4–5 раз.

№ 863. Вишни в патоке. В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» сказано лаконично: «а сласти живут вишни в патоке в перепущеной». Однако это позволяет восстановить способ их приготовления. Целые вишни укладывают в нежаркую печь и завяливают. Так делают 2–3 раза. Затем их укладывают в горшок, заливают сильно упаренной патокой, доводят до кипения, вынимают и подсушивают или оставляют в патоке, не подсушивая.

№ 864. Яблоки печеные. Нет прямых указаний о том, что употребляли печеные яблоки в таком виде, как мы их готовим теперь, но, скорее всего, они были на столе горожан того времени.

Целые крупные яблоки моют, вырезают семенные гнезда с

плодоножкой так, чтобы образовалась воронка, насыпают в нее сахар или наливают мед, укладывают яблоки на сковороды (листы) и запекают. Подают, полив медом или вареньем.

№ 865. Редька по-царьградски. Редьку очищают, протирают через терку, добавляют немного воды, дают постоять несколько минут, выжимают, подливают вновь немного воды и варят. Так делают 3 раза. К редьке, сваренной в трех водах и отжатой, добавляют патоку или мед, перец, молотые пряности («чтобы не горько, а слышно было») и уваривают, чтобы загустела. Если получится жидкая, то надо ее еще раз процедить и уварить.

№ 866. Редька тертая с медом. Редьку очищают, протирают, заливают холодной водой и вымачивают 3 дня, каждый день меняя воду. Затем ее отжимают, добавляют мед или патоку, перемешивают и едят.

№ 867. Огурцы с медом. Свежие неперезревшие огурцы очищают от кожицы, нарезают ломтиками, поливают медом и подают.

Орехи

Огромные пространства нашей страны покрыты лесами, и, естественно, орехи играли существенную роль в быту русских людей: из них готовили масло, молочко, различные сладкие блюда.

Во всей лесной зоне Европы, Азии и Северной Америки растет удивительный кустарник (иногда дерево) — орешник, или лещина. Сколько загадок и пословиц посвящено лесным орехам! «Весь мохнатка, в мохнатке гладко, в гладке — сладко», «Достанешь гладко — расколешь сладко», — говорили о лещинных орехах. Ядро их содержит около 60 % масла и 16 % белка.

Освоив огромные пространства Сибири, познакомились наши предки с сосной кедровой и быстро научились использовать ее орешки — «сибирский разговор». Очень давно узнали русские люди и заморские — грецкие — орехи. Родина этих орехов Южный Казахстан, Средняя Азия, Иран, Афганистан, но к нам они пришли из Греции, что и определило их название. Грецкие орехи не только привозили из Византии, их возделывали монахи в Киевской Руси.

Орехи были любимым угощением на девишниках, посиделках и масленичных гуляньях.

№ 868. Орехи каленые. Ядра грецких или лещинных орехов освобождают от твердой скорлупы, стараясь не разломить ядро. Затем ядра ошпаривают, снимают коричневую пленку, обсыпают сахарной пудрой, укладывают на листы, покрытые бумагой, и запекают в духовке, пока поверхность не заколеруется.

№ 869. Варенье из грецких орехов. Зеленые грецкие орехи, сорванные, пока в них еще не образовалась твердая скорлупа, накалывают со всех сторон вилкой, заливают холодной водой, вымачивают 9—10 дней. Затем их откидывают на сито, промывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении, пока они не станут мягкими.

На 1 кг орехов берут 2 кг сахарного песку. Из 1 кг песка готовят не очень густой сироп (1л воды), добавляют в него немного корицы, гвоздики, доводят до кипения, охлаждают, заливают этим сиропом сваренные орехи и оставляют на 3 дня. После этого орехи вынимают, в сироп кладут остальной сахар, доводят до кипения, охлаждают и в этом сиропе выдерживают орехи еще 3 дня. Орехи опять вынимают, а сироп уваривают до густоты, заливают им орехи и выдерживают 9—10 дней, вынимают, обваливают в сахаре, кладут в банку и закрывают

крышкой.

№ 870. Каравай ореховый. Ядра орехов (грецких, лещинных, кедровых) ошпаривают, снимают пленку, подсушивают в духовке и толкут. Затем желтки растирают с сахаром, сливочным маслом, добавляют толченые орехи и все хорошо перемешивают, Черствый пшеничный хлеб измельчают на терке, заливают молоком и дают постоять 20–30 мин. Затем набухший хлеб соединяют с ореховой массой, добавляют взбитые белки. Эту массу вливают в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпекают примерно 1/2 часа.

Орехи (ядра) 400, яйца 6 шт., масло сливочное 50 (2 ст. ложки), молоко 400, хлеб тертый около 100, сахар 150–160.

№ 871. Торт ореховый. Очищенные грецкие орехи толкут, добавляют часть яичных белков, сахар и растирают добела. Затем добавляют по одному яичному желтку, непрерывно взбивая. Когда масса станет пышной, в нее добавляют муку, перемешивают и прибавляют хорошо взбитые белки. Из этого теста выпекают два коржа. Коржи смазывают вареньем с толчеными орехами и складывают вместе.

Орехи (ядра) 400, сахар 200, желтки 18 шт., взбитые белки 16 шт., мука 150–180.

Глава пятнадцатая. Пресное тесто и изделия из него

Изобретение ступки, а затем и жернова позволило людям получать из зерна муку, ставшую важнейшим продуктом питания. Смешивая муку с водой, удалось получить тесто. Две особенности теста сыграли огромную роль в развитии кулинарии. Во-первых, было замечено, что при некоторых условиях тесто способно осахариваться. Это дало возможность получать сладкое соложеное тесто, кулагу, а также использовать крахмалосодержащие продукты для спиртового брожения. Во-вторых, пластические свойства теста дали возможность готовить из него лапшу и другие изделия.

Вареные изделия из пресного теста

Мучные кашки

Вероятно, первыми мучными изделиями были различные мучные кашки. Простейшими мучными кашками были различные затирки — мука, заваренная кипятком. Несмотря на простоту блюда, существует много разновидностей его.

№ 872. Заваруха. В кипящую воду кладут соль, высыпают просеянную муку, проваривают до консистенции манной каши, раскладывают в миски и поливают маслом. Готовили ее и запекая. Приготовленную заваруху кладут на сковороду в виде горки, делают в ней углубление, наливают в него масло или жир и запекают.

Мука пшеничная 200, вода (или молоко) 800, жир, масло.

№ 873. Затируха. Пшеничную, ржаную муку насыпают в чашку, подливают воду и тщательно перемешивают. Тесто должно быть крутым. Его растирают пальцами до получения мелких шариков. Эти шарики всыпают в кипящую воду, растирая между ладонями, чтобы они не слипались, и варят, помешивая. Воду сливают, а затируху едят с маслом или кислым молоком.

Мука 400–500, вода 100–120, соль.

№ 874. Затирка. Муку прожаривают, помешивая, затем, продолжая мешать деревянной лопаточкой, вливают кипящую воду. Должны получиться мелкие комочки. Их заправляют маслом.

Саламаты

У многих тюркоязычных народов распространено мучное блюдо салма — вид лапши в виде ракушек. Когда-то это были просто мелкие кусочки теста, которые варили в кипятке. Затем им стали придавать форму ракушек.

Салма — родоначальник саламаты, которую В. Даль определяет как вид крошеной лапши, мятой или истертой в руках.

На русской земле слово «саламата» приобрело новый смысл. Так стали называть мучные каши. Об этом свидетельствуют сохранившиеся до настоящего времени такие блюда в разных регионах страны и описание их в старых поваренных книгах: «Род густого или жидкого на скорую руку свариваемого теста, к

которому употребляется мука пшеничная, гречневая или иная, какая угодно» (В. *Левшин).* Совершенно очевидно, что это — древние мучные блюда.

№ 875. Саламата гречневая. Гречневую муку замешивают на холодной воде довольно густо, но так, чтобы не оставалось комочков. Затем разводят горячей водой, солят, добавляют масло, хорошо перемешивают. Заваренное тесто кладут в горшочек и ставят ненадолго в печь.

Мука гречневая (крупа смоленская) 250, вода 1000, масло 30, соль.

№ 876. **Саламата богатая.** В посуду насыпают пшеничной муки, беспрерывно мешая, подливают понемногу молоко (можно смешать его со сметаной). Затем саламату солят, добавляют масло и варят, непрерывно помешивая. Часть саламаты кладут на сковороду и запекают в печи. Затем на нее кладут остальную саламату, выравнивая горкой, смазывают маслом и запекают.

Можно делать это блюдо и из засохших крошек хлеба.

Мука пшеничная 250, молоко 800, масло 50.

№ 877. Саламата пшеничная. Пшеничную муку разводят в холодной воде так, чтобы тесто тянулось, опускают его в кипящую воду нитями или кусочками, дают вскипеть, откидывают на блюдо, поливают маслом.

Мука пшеничная 250, вода или молоко 750.

Лапша

Более сложным, но тоже очень древним мучным изделием была лапша. Изделия из пресного очень крутого теста служили древнейшими мучными блюдами не только у восточных славян, но и у всех народов-землепашцев. Со временем их роль в питании стала значительно меньше. Возможность использования пресного теста очень ограничена: его приходится тонко раскатывать, так как иначе изделия получаются довольно плотными. Влажность их очень низкая (37–40 %), поэтому их обычно варят (кроме хвороста и некоторых видов пирожков).

Количество воды для получения пресного теста зависит от свойства муки — так называемой ее водопоглотительной способности, т. е. от способности муки, поглощая воду, образовывать тесто. Поэтому рецептура пресного теста составлена не произвольно, а определяется свойствами муки, и в старину была почти такой же, как и теперь. Взять больше воды наши предки не могли — тесто получилось бы очень жидким и раскатать его было бы нельзя. Содержание клейковины в зернах

пшеницы в те времена было ниже, чем у современных сортов.

Жареные мучные изделия из пресного простого теста со временем почти ушли из нашего быта (кроме хвороста), а в старину готовили из него пирожки — «карасики».

Вареные же изделия в виде лапши очень широко используются и в наши дни. Даже лапша промышленной выработки и макаронные изделия не сумели вытеснить домашнюю лапшу, и ее, как и много веков назад, готовят повсеместно.

Широкое использование вареных изделий из пресного теста — характерная черта кухонь многих народов. В русской кухне это прежде всего лапша, которая используется для приготовления супов и вторых блюд (заяц в лапше, курица в лапше и т. д.).

Упоминаются в памятниках XVI–XVII вв. и другие виды изделий этого типа. К ним относятся «токмачи». Название, а вероятно, и само блюдо, заимствовано у тюркоязычных народов. Еще древние тюрки (I в. н. э.) знали блюдо тутмач — мучное блюдо в виде лапши. Готовили эту лапшу в виде четырехугольных кусочков. В настоящее время у татар токмач — это суп с кусками теста.

Как это часто бывает с заимствованными тюркскими словами, в русском звучании слово приобрело множественное число «токмачи». В «Домострое», изданном И. Е. Забелиным в 1881 г., это блюдо названо «тукмачи». В. Даль определяет «токмачи» как род клецок, лепешек, варенных в воде, в похлебках.

Многие народы для приготовления лапшевых изделий применяли не только пшеничную, но и гороховую муку.

Аналогом токмачей в русской кухне являются бобки, клецки и галушки. Салма в питании русского населения в настоящее время забыта (ее заменили макаронные изделия — «ракушки» — промышленной выработки), и готовят ее только в районах совместного проживания русских и татар (Приуралье, Верхнее Поволжье).

№ 878. Тесто для лапши. В холодную воду (или молоко) кладут яйца, соль, хорошо перемешивают, постепенно добавляя муку высших сортов, замешивают очень крутое тесто, которое оставляют для набухания клейковины на 25–30 мин. Куски созревшего теста раскатывают в пласты толщиной 1–1,5 мм на столе, посыпанном мукой, складывают их один на один, режут на полоски шириной 35–40 мм и шинкуют соломкой шириной около 3–4 мм.

Тесто для лапши (современная рецептура): мука пшеничная 900–950 (с учетом подсыпки), яйца 1–2 шт., вода 175–200, соль 25.

Макаронные изделия промышленной выработки почти вытеснили домашнюю лапшу в качестве второго блюда, и она используется главным образом для супов. Воды для варки берут 6–7 л на 1 кг лапши или макарон, доводят до кипения, солят, высыпают лапшу, разделяя отдельно лапшинки, чтобы они не слиплись комком; макароны предварительно ломают на куски длиной 5–6 см. Когда макароны или лапша сварятся, их откидывают на дуршлаг, сито или сливают воду.

Сваренную лапшу и макароны используют в качестве гарнира к тушеному мясу, биточкам, котлетам. Можно подавать их как самостоятельное блюдо на завтрак или ужин.

№ 879. Лапша или макароны с маслом. Отварные изделия поливают растопленным сливочным маслом, или столовым маргарином, или сметаной.

№ 880. Лапша или макароны с сыром. Отварные макаронные изделия заправляют жиром, посыпают натертым сыром или брынзой.

№ 881. Макаронные изделия с творогом. Отварные изделия смешивают с протертым творогом.

№ 882. Лапша или макаронные изделия с томатом. Томат-пасту разводят небольшим количеством воды, кладут жир или маргарин, прогревают 5 мин, смешивают с отварными макаронами, посыпают зеленью петрушки.

На 1 кг макарон или лапши: томат-паста 40–50, жир 60–80, зелень.

№ 883. Макароны по-флотски. Это популярное и высокопитательное блюдо запрещено готовить на предприятиях общественного питания, считая его опасным в санитарном отношении. Дело в том, что при его приготовлении надо строго соблюдать режим обработки.

Лук мелко нарезают, обжаривают с жиром, добавляют промолотое мясо и, помешивая, обжаривают все вместе. Затем доливают немного воды и, продолжая мешать, тушат до тех пор, пока вся жидкость выпарится. При такой обработке никакой опасности пищевых отравлений не будет. После этого обжаренное мясо перемешивают с отварными макаронами. Долго хранить и постоянно разогревать макароны по-флотски не следует.

№ 884. Макаронные изделия с овощами. Морковь, репчатый лук, корень петрушки, сельдерея, репу, т. е. те овощи, что есть под рукой, нарезают тонкой соломкой, пассеруют на жире или маргарине 20–25 мин, добавляют томат-пасту и пассеруют вместе еще 5–7 мин. Можно добавить зеленый

консервированный горошек и вместе прогреть. Отварную лапшу или макароны смешивают с овощами и посыпают шинкованной зеленью.

На 1 кг отварных макарон: овощи 150–200, томат-паста 25, горошек консервированный 50—100.

№ 885. Лапша или макароны с грибами. Белые сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 3 часа, отваривают в этой же воде, промывают и шинкуют. Свежие грибы (белые, шампиньоны, подберезовики и др.) перебирают, очищают, промывают и мелко нарезают. Репчатый лук мелко шинкуют, слегка пассеруют на жире или маргарине, кладут подготовленные грибы (свежие или отварные сухие) и обжаривают вместе, приливают сметану, доводят до кипения, солят и смешивают с отварными макаронами.

На 1 кг макарон: свежие грибы 150–200, сушеные 30–40.

№ 886. Макаронные изделия с ветчиной. Ветчину или колбасные изделия мелко нарезают, слегка обжаривают на жире, добавляют томат, обжаривают вместе и соединяют с отварными макаронными изделиями.

№ 887. Макароны, запеченные с сыром. Отварные макароны заправляют маслом, кладут на сковороду, смазанную жиром, посыпают тертым сыром и запекают в духовке, чтобы сыр расплавился.

№ 888. Макаронник. Яйца взбивают с сахаром, смешивают с остывшими отварными макаронными изделиями или лапшой, эту массу выкладывают на смазанную жиром сковороду, посыпают сухарями и запекают до образования румяной корочки. Для этого блюда макароны или лапшу лучше варить, не сливая отвара. Воды или молока берут в 2–3 раза больше, чем макарон, и варят их под закрытой крышкой.

На 1 кг отварных макарон: яйца 2–3 шт., сахар 50.

№ 889. Макароны, запеченные с яйцом. Сырые яйца смешивают с холодным молоком, солят, хорошо размешивают. Сковороду смазывают жиром, кладут на нее отварные макароны или лапшу, заливают яично-молочной смесью и запекают в духовом шкафу до образования румяной корочки, пока смесь не загустеет.

На 1 кг отварных макарон: яйца 4–5 шт., молоко 200–250.

№ 890. Лапшевник с творогом. Творог протирают через сито или дуршлаг, смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром. Подготовленную лапшу или макароны смешивают с творогом и запекают.

На 1 кг отварной лапши: творог 500, яйца 1,5–2 шт., сахар 50, соль.

Клецки

Кроме лапши и макаронных изделий из пресного теста готовят различные бобки и клецки.

№ 891. Бобки. Старинным прототипом клецок являются бобки. Тесто для них готовится так же, как для лапши, но менее крутое с добавлением масла. Из этого теста раскатывают жгут толщиной около 0,5 см, режут его на кусочки по диагонали и, если их надо хранить, высушивают в не очень горячей печи. Готовить бобки можно на воде или молоке. В старину их готовили и на маковом или ореховом молочке. Готовые бобки отваривают в подсоленной воде, откидывают и подают с маслом. Можно варить их в молоке и подавать вместе с молоком.

Тесто для бобков: мука пшеничная 800, яйца 1–2 шт., масло топленое 25, вода 200.

№ 892. Рванцы. Старинный способ приготовления лапши, похожей на клецки, заключался в следующем. Готовят тесто так же, как для лапши, но немного жиже. Кипятят воду, добавляют соль. От куска теста отщипывают кусочки и бросают в кипящую воду. Когда рванцы сварятся и всплывут, их вынимают и едят, полив маслом или кислым молоком.

По другому способу из лапшевого теста делают жгут, режут его на кусочки, каждый кусочек раскатывают так, чтобы получились сочни диаметром 3–4 см и толщиной 1,5 мм. Эти сочни варят в подсоленной воде.

№ 893. Клецки простые. В воду, бульон или молоко кладут сливочное масло или маргарин, соль и доводят до кипения, затем всыпают муку и, непрерывно помешивая, заваривают тесто, прогревая его 5—10 мин. Тесто охлаждают до 60–70 °С, добавляют постепенно яйца, все время перемешивая. Подготовленное тесто раскатывают жгутом толщиной 2–3 см и нарезают наискось в виде ромбиков. Клецки отваривают в кипящей подсоленной воде 6–8 мин. Можно добавить в тесто для клецок мелко нарубленную зелень.

На 1 кг клецок: мука пшеничная 300, масло сливочное или маргарин 35, вода или молоко 500, яйца 3 шт., соль, зелень.

Подают клецки, полив маслом или сметаной, или полив маслом с мелко нарезанным жареным луком, или с творогом, растертым со сметаной.

№ 894. Клецки манные. В кипящую подсоленную воду или молоко тонкой струйкой всыпают просеянную манную крупу и заваривают вязкую манную кашу. Кашу охлаждают до 60–70 °С, добавляют сырые яйца и хорошо перемешивают. Можно отделить белки яиц, взбить их в пышную пену и осторожно перемешать с

кашей. Можно половину манной крупы заменить мукой. Разделывают и варят, как клецки простые.

На 1 кг клецок: крупа манная 300, молоко 400, вода 200, масло 20, яйца 2 шт.

Вареники

Огромным достижением кулинарной техники явилось изобретение вареных изделий из пресного теста с различными фаршами. Родились ли они на русской почве или были заимствованы, сказать трудно. Судя по названию, чисто русским изделием этого типа были вареники. Распространены они на Украине и Юге России, а на Севере, в Сибири, на Урале готовят пельмени. Вареники делают с мясом, творогом, вишнями и другими ягодами. Делают их крупнее пельменей, придают форму полумесяца, защипывая края елочкой. Мясо для фарша промалывают с луком, обжаривают с маслом, помешивая и разбивая комочки, подливают воды и тушат.

№ 895. Тесто для вареников. В муку добавляют подогретое до 30–35 °С молоко или воду, добавляют яйца, соль, сахар и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой вареников тесто выдерживают 30–40 мин.

Мука 700, яйца 2 шт., молоко или вода 250, сахар, соль.

Пельмени, манты

Название изделия указывает на его угро-финское происхождение, несмотря на то, что пельмени являются любимым блюдом и на Урале, и в Сибири, и на всем Севере России. Скорее всего, заимствовано лишь название и, вероятно, несколько изменена форма старинных русских изделий.

Похожие по форме изделия (кундюбки) русским были уже известны, со способом приготовления и варки вареников они были знакомы. Поэтому нет ничего удивительного, что пельмени получили такое распространение, сохранив свое угро-финское название («ухо из теста»).

№ 896. Пельмени сибирские. Готовят крутое тесто из муки, воды или молока и яиц (как для лапши). Дают ему постоять, отрезают от него кусочки, раскатывают в жгут толщиной около 1,5–2 см, нарезают поперек на кусочки и каждый раскатывают в круглый сочень. На середину сочня кладут фарш (чаще всего

мясной), сворачивают полумесяцем, обжимают края и углы соединяют так, чтобы получилось подобие уха (ушки). Фарш для пельменей должен быть сочным. Варят их в подсоленной воде и едят с бульоном, или с маслом, или со сметаной, или с маслом и уксусом. Обычно фарша берут почти в 2 раза больше, чем теста. Для его приготовления мясо промалывают вместе с луком, добавляют соль, перец, молоко и перемешивают.

Тесто: мука 350, яйцо 1 шт., вода 130, соль. Выход теста около 500.

Фарш: говядина 350, свинина 350, лук репчатый 50, вода или молоко 400, масса фарша около 1000.

Готовят пельмени с редькой, с рыбным фаршем, с капустой, творогом, но чаще всего с мясом.

№ 895. Манты. Блюдо это и его название явно заимствованы у тюркских народов. Они неоднократно упоминаются в «Росписи царским кушаньям» и других памятниках XVI–XVII вв. До настоящего времени слово «манты» бытует у русских, украинцев и белорусов, живущих в Средней Азии и соседних регионах. Варят манты обычно на пару в специальных приборах — касканах или мантоварках, но можно варить их и в бульоне. Были ли в поварнях Кремля и домашних кухнях бояр мантоварки, сказать трудно. Кроме того, варить манты на пару можно и без специальных приборов: на ситах или решетах, установленных над котлами с кипящей водой. Манты отличаются своеобразной формой и особым приготовлением фарша. В «Росписи…» упоминаются манты с типичным для Средней Азии фаршем из баранины: «На блюдо манты, а в нем 2 части баранины».

Вот описание приготовления традиционных среднеазиатских мантов: баранину нарезают кусочками размером с горошину, мелко шинкуют или рубят репчатый лук, мелко нарезают курдючное сало, добавляют молотый красный или черный перец, соль и все перемешивают. Готовят пресное тесто из воды и муки. Можно добавить яйца, но в «Росписи…» они не упоминаются. В рецептуре мантов вообще не приведены продукты для теста.

Тесто раскатывают в очень тонкую лепешку, нарезают на квадраты размером примерно 10х10 см. На каждый квадрат кладут фарш, кусочки сала, соединяют края теста по диагонали, сжимают их над фаршем так, чтобы манты получили форму узелка, и слегка сплющивают. Манты кладут на решетку мантоварки, смазанную маслом, сбрызгивают холодной водой и варят на пару 45–60 мин. Манты поливают растопленным маслом, а отдельно подают кислое молоко.

Жареные изделия из пресного теста

Такие жареные изделия из пресного теста, как хворост, дошли до нас почти без изменения, некоторые (пирожки-«карасики») готовят теперь совсем иначе, а отдельные блюда этого типа совсем забыты (кундюбки).

№ 898. Хворост старинный. Раньше для хвороста замешивали очень крутое пресное тесто из муки, воды и яиц с добавлением небольшого количества соли. Тесто это раскатывали в тонкий пласт толщиной 1–1,5 мм и делали из него заготовки для хвороста. При этом было несколько способов:

1) *розочки:* вырезали из теста кружки трех размеров (большой диаметром около 6–7 см, средний — 4–5 см и маленький — 3–4 см), по краям делали надрезы; клали кружки один на один и середину придавливали, чтобы кружки склеились;

2) *корона:* вырезали из теста круг диаметром 10–12 см, начиная от центра делали радиальные разрезы, не доходя 1,5–2 см до краев, и уголки отгибали;

3) *плетенка:* нарезали полоски из теста шириной 3–4 см, делали на них продольные разрезы и заплетали в виде косичек.

Эти заготовки жарили в раскаленном масле, вынимали, посыпали сахаром или поливали медом. Такой хворост упоминается в памятниках XVI–XVII вв. Был он очень плотным. Затем способ этот усовершенствовали, в тесто стали добавлять водку, раскатанный пласт теста смазывали маслом и вновь раскатывали. Хворост стал нежнее.

Для теста: мука пшеничная 600, сахар 60, яйца 6 шт., вода 200, водка 30, соль.

Для жарки: масло растительное 300.

Для подачи: сахарная пудра 60.

Выход хвороста готового около 1 кг.

№ 899. Хворост из жидкого теста (современный способ). Когда были изобретены специальные приспособления для жарки хвороста, тесто стали делать жидким и изделия получались нежными и рассыпчатыми. В небольшой кастрюле разогревают растительное масло до 175–180 °С. После этого нагрев немного ослабляют. В одну из формочек со стороны широкой части вворачивают ручку, нагревают формочку в масле, погружают в жидкое тесто, переносят в разогретый жир для обжаривания. По мере обжаривания тесто отстает от формочки, погружаясь на дно кастрюли с жиром. Готовый хворост вынимают вилкой или шумовкой и дают стечь жиру.

В кастрюлю выпускают яйца, добавляют соль, сахар, хорошо

размешивают, всыпают муку и, продолжая мешать, доливают воду до консистенции густой сметаны. После выпечки хвороста формочки моют в горячей воде и просушивают.

Для теста: мука 200, яйцо 1 шт., сода, сахар, соль по вкусу.

Можно добавить ванилин. Вода добавляется до консистенции густой сметаны.

№ 900. Тесто пресное жидкое. Чтобы жареные изделия не были плотными, пресное тесто для них делают очень жидким, наливают его на сковороду очень тонким слоем. Благодаря испарениям воды при жарке в тесте образуются пузырьки, придающие ему пористость. Кроме того, пористость изделиям придают взбитые яйца. Яйца, соль, сахар кладут в посуду, добавляют немного молока, всыпают просеянную муку и взбивают венчиком до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое тесто процеживают.

Мука 500, молоко или вода 1000, яйца 3 шт., сахар 30, соль.

№ 901. Блинчики с мясом. Чтобы пресное жидкое тесто было более пышным, белки яиц взбивают отдельно и вводят в уже готовое тесто. Блинчики выпекают на сковородах диаметром 24–26 см. Сковороды хорошо разогревают, смазывают жиром, мерной ложкой (половником, чумичкой и пр.) наливают порцию теста, вращением сковороды распределяют его тонким слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны. Блинчики снимают и охлаждают. На поджаренную сторону блинчика кладут мясной фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

№ 902. Блинчики сладкие. Блинчики обжаривают с двух сторон, складывают вчетверо, кладут на тарелку, посыпают сахарной пудрой. К блинчикам подают варенье, джем, мед, повидло. Готовят блинчики и с яблочным фаршем. Свежие яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром (на 1 кг яблок 300 г сахара). Можно добавить немного воды и припустить до готовности яблок, т. е. пока масса не станет густой. Яблочной начинкой фаршируют блинчики, придавая им форму пирожка. Обжаривают блинчики с двух сторон до образования румяной корочки.

№ 903. Тесто пресное густое. Муку всыпают в посуду, добавляют теплую воду, яйца, соль и замешивают крутое тесто, до тех пор пока оно будет хорошо отставать от рук и посуды. Затем его выдерживают 25–30 мин.

Мука 350, яйцо 1 шт., вода 130–150, соль.

№ 904. «Карасики». Эти пирожки из пресного теста чаще всего готовили с мясным фаршем, но делали и с горохом, рыбой и

др. В старину «карасики» были популярны, поэтому ассортимент их был велик. В исследуемых источниках упоминаются «карасики» с говядиной, рыбой (щукой), с пшеном сарацинским (рисом) да с вязигой, с пшеном да с вязигой. Вероятно, готовили их и с другими начинками (грибами, горохом).

Для «карасиков» готовят пресное густое тесто, раскатывают его в тонкий пласт (1,5–2 мм) на столе, посыпанном мукой. Из пласта вырезают квадратики 10х10 или 12х12 см. На один угол кладут фарш, закрывают другим углом, края теста плотно сжимают или защипывают.

В котелке разогревают растительное масло (надо, чтобы оно заполняло не более 1/2 высоты котелка). Когда жир хорошо разогреется (170–180 ˚С), в него опускают по 1–2 «карасика» и жарят, переворачивая, пока они зарумянятся. Готовые «карасики» вынимают, дают стечь маслу и подают горячими.

Мука 350, яйцо 1 шт., вода 130–150, соль.

Фарши:

1) мясо (500 г) промалывают, кладут на сковороду с жиром и, помешивая, обжаривают, стараясь разбивать комочки; затем наливают воды, добавляют рубленый обжаренный лук (50 г), соль, перец и кипятят, помешивая и разбивая комочки, пока вода почти полностью выпарится;

2) мякоть рыбы (тело) без кожи и костей нарезают на куски, добавляют немного воды и припускают; затем рыбу рубят не очень мелко, смешивают с пассерованным луком.

Выпеченные изделия из пресного теста

Простое пресное тесто после выпечки становится очень плотным. Поэтому для хвороста и «карасиков» его приходится очень тонко раскатывать. В течение веков совершенствовались способы приготовления пресного теста для кулинарных изделий. В настоящее время существует много его разновидностей, позволяющих получать более нежные рассыпчатые изделия. Из этого теста стало возможным готовить выпечные изделия.

№ 905. Тесто пресное сдобное. В воде растворяют соль, сахар, яйца и лимонную кислоту. Затем добавляют 50 % просеянной муки, размягченное масло, все хорошо перемешивают до однородной массы, всыпают остальную муку, смешанную с содой. Тесто нельзя долго месить. Если оно получится жидким и плохо формуется, то его надо охладить. Из этого теста делают пирожки, пироги.

Мука 350, сахар 10, яйцо 1 шт., масло сливочное 45–50, кислота лимонная 1, сода 1, соль 4, вода 130. Выход теста 580 (начинка 250), пирожков массой 75 получится 10 шт.

№ 906. Тесто постное домашнее пресное. Постное масло (подсолнечное, кукурузное, оливковое или др.) перемешивают с водой, чтобы получилась эмульсия, вливают в муку и замешивают крутое тесто. Из этого теста раскатывают очень тонкий пласт, вырезают из него 12–16 кружков, кладут на них начинку, делают пирожки и пекут их в духовке.

Масло растительное 60–80, вода 100–120, мука 400.

№ 907. Тесто пресное на сметане. Яйца, размягченное масло, сметану, соль, муку перемешивают до однородной консистенции. Раскатывают из этого теста пласты: один, нижний, немного больше окружности сковороды, верхний — немного меньше. На сковороду кладут один пласт, на него начинку, закрывают вторым пластом и защипывают края.

Яйца 2 шт., масло 100, сметана 200, мука 400, соль.

№ 908. Пряженцы (современный вариант). От старинного способа современный вариант отличается тем, что в муку добавляют соду. Муку пшеничную просеивают, перемешивают с содой, добавляют сахар, яйца, сметану, масло, соль и замешивают тесто. Его раскатывают слоем 0,5 см, вырезают кружками, ромбиками или другой формы. Пряженцы жарят на сковороде с жиром с одной стороны, а затем с другой. Подают с маслом, сметаной или медом.

Мука 600, сахар 75, масло сливочное 75, яйца 3 шт., сметана 350, соль 5, сода 2. Выход теста 1000 г.

№ 909. Ватрушка из ржаной муки. В старину готовили ее без соды. Теперь ржаную муку просеивают, перемешивают с содой, добавляют сметану, соль, яйца и быстро замешивают тесто. Его раскатывают толщиной 5–7 мм и вырезают кружки массой около 55–60 г. Края лепешек заворачивают, чтобы получился бортик в виде «веревочки». Заготовки укладывают на лист, смазанный жиром, середину заполняют творожным фаршем и выпекают при 220–240 °С в течение 15–20 мин.

Дальнейшим прогрессом в технологии приготовления пресного теста явилось разрыхление его путем прослаивания жиром.

Нет прямых указаний о том, что в допетровской Руси умели готовить слоеное тесто. Однако в профессиональной кулинарии XVI–XVII вв. были известны изделия из примитивного слоеного теста.

В разделе «На Великий день государю подавать естьы» «Росписи царским кушаньям» есть такая запись: «На блюдо котломы, а в них 5 лопаток муки крупчатой, полгривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья».

Котломы (лепешки слоеные) широко распространены в узбекской кухне, туркменской (гатлама), татарской, киргизской (каттама), таджикской и других восточных кухнях. Готовят эти изделия с луком, маком, патокой и другими добавками, но непременно из слоеного теста.

Тесто для них готовится по древнейшему способу, который значительно отличается от принятого теперь в европейских странах и в России. В «Росписи царским кушаньям» три раза упоминается котлома, в рецептуру которой входит патока (очевидно, для подачи). Вероятно, знали московские люди и другие виды котломы. Готовили слоеное тесто и для колобового пирога.

Для котломы тесто готовили двумя способами.

№ 910. Котломы (первый вариант). Из муки и воды с добавлением соли замешивают очень крутое тесто. Дают ему постоять 20–30 мин для набухания клейковины, затем тесто раскатывают в пласт толщиной 2–3 мм, смазывают растопленным жиром (теперь можно использовать маргарин, масло сливочное), сворачивают рулетом, разрезают поперек на куски, каждый из которых раскатывают в лепешку толщиной 1–1,5 см и обжаривают на сковороде с большим количеством разогретого масла. При подаче поливают медом, патокой или подают их отдельно.

Мука пшеничная 635, вода 300, соль 15, жир, маргарин 250, масло растительное для жарки 200.

Второй вариант. Готовят крутое пресное тесто, дают ему

постоять, раскатывают в очень тонкий пласт толщиной около 1 мм. Этот пласт смазывают растительным маслом, кладут один на один. Эти заготовки режут на длинные полоски, сворачивают их в кружки, защипывают концы и раскатывают. Полученные лепешки накалывают вилкой и жарят на растительном масле.

№ 911. Тесто пресное слоеное (современный вариант). В настоящее время слоеное тесто готовят по способу, который сформировался на основе старинной народной и профессиональной технологии.

Замешивают тесто из пшеничной муки, яиц и воды с добавлением соли. Тесто получается намного лучше, если в воду добавить немного лимонной кислоты. Из этого теста формуют шар, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20–30 мин. Затем его раскатывают, начиная от середины к краям, так, чтобы получился пласт крестообразной формы толщиной в центре 2–2,5 см, а к краям немного тоньше. Масло перемешивают с частью муки (обсушивают). С пласта теста сметают муку, кладут на середину масло, закрывают его концами теста и защипывают края. Это тесто раскатывают в прямоугольный пласт от середины толщиной около 1 см. С пласта сметают муку, складывают его вдвое так, чтобы концы сошлись в середине, а затем складывают еще раз вдвое, оставляют на холоде на 20–30 мин, затем тесто опять раскатывают, сворачивают вчетверо и повторяют эту операцию еще три раза. Из этого теста делают слоеные пироги, пирожки, ватрушки и другие изделия.

Фарши для них готовят такие же, как и для однотипных изделий из дрожжевого теста.

Пряники, коврижки, козули

В исторических памятниках XVI–XVII вв. нет упоминания о пряниках. Между тем в те времена на Руси они были хорошо известны. Объясняется это тем, что уже в XVI–XVII вв. были четко разграничены понятия «еда», «кушанья» и «кондитерские изделия». Хотя самого термина этого еще не было, но ни леденцы, ни конфеты в перечень еств не включались.

Адам Олеарий, посетивший Москву в 1633 г., писал: «Позабавившись охотой, угощал нас (царь Михаил Федорович) под палаткой пряниками, астраханским виноградом и вишневым вареньем».

Пряники дарили в знак уважения, любви, в дни именин и праздников. Так, сохранилась запись: «1679 года января 11 приходил от боярина Федора Федоровича Куракина человек с родинную коврижкой» (т. е. с поздравлением и подарком — коврижкой).

Делали пряники и коврижки самой различной формы, но не круглой. Так, в Лаврентьевской летописи за 1230 г. есть запись, что «солнце во время затмения было на 3 угла «яко и коврига»». Очень давно пряники и коврижка стали любимым угощением у нашего народа. Коврижки отличались от пряников тем, что делали их в виде плоского толстого листа и нарезали на куски, а пряники делали печатные (штампованные при помощи пряничных досок), вырезные (изготовленные в виде рыбок, фигурок животных и др. при помощи формочки-выемки) и лепные (в виде разных фигурок из теста). В русском языке еще в XIX в. слово «пряник» в ряде диалектов обозначало фигуру в виде ромба, а в Тверской губернии — бубновую масть в картах.

Пряничные доски были изумительными произведениями прикладного искусства и теперь являются достойными экспонатами многих музеев мира (рис. 22).



Рис. 22. Сказочные терема и затейливые узоры украшают старинные пряничные доски

Искусство резчиков таких досок ценилось очень высоко. В Оружейной палате сохранилась запись о том, что в XVII в. «Иван Григорий в Успенском и Архангельском соборах и с Абрамом Тимофеевым доски пряничные писали и кадки яичные травами писали», а «в 1667 году ноября 24 резного деревянного дела мастер Степан Зиновьев с товарищами 8 человек получили в награду по ведру вина, по полу осетра, для того, что делали они в Оружейной палате образцы деревянные лебединые, журавлиные, гусиные».

Рецепты и оформление пряников были очень

разнообразными, сам способ их приготовления в течение многих веков сохраняется в общих чертах неизменным.

Готовили пряники из сырцового и заварного теста. И то и другое приготовляют по одной рецептуре. Ниже приведены современные рецепты приготовления пряничного теста.

№ 912. Пряники сырцовые. Сахар растворяют в воде, кипятят, снимают пену и охлаждают сироп. Смешивают сахар, патоку, мед, жженку (жженый сахар), молотую корицу и другие пряности или «сухие духи», меланж. Затем к ним добавляют сироп, все хорошо перемешивают. После этого добавляют муку, смешанную с содой и аммонием. Готовое тесто быстро разделывают и выпекают.

№ 913. Пряники заварные. В котел кладут мед, патоку, сахар, вливают воду, нагревают массу до 170 ˚С, снимают пену и сироп процеживают. Когда сироп остынет до 70–85 ˚С, быстро всыпают муку и замешивают тесто. К концу замеса добавляют сдобу, пряности и разрыхлитель.

Пряничное тесто раскатывают пластами на столах, посыпанных мукой, вырезают выемкой различные фигурки или режут на куски и штампом (пряничной доской) печатают рисунок. Выемки и штампы посыпают мукой, чтобы тесто к ним не прилипало. Выпекают пряники сразу после разделки при 200–250 ˚С. После выпечки их глазируют сиропом.

Мука 450, сахар 300, мед 200, патока 100, масло сливочное 50, «сухие духи», пряности 3, сода 2, аммоний 3, яйцо или меланж 50, вода 300.

№ 914. Пряники медовые (современный рецепт). В котел кладут сахар, вливают воду, нагревают до тех пор, пока растворится сахар, снимают пену, процеживают, добавляют мед. Когда сироп остынет до 65–75˚, добавляют просеянную муку и замешивают тесто. Тесто охлаждают до комнатной температуры, добавляют сдобу — масло, яйцо и пряности. Тесто разделывают на пряники.

Примерный набор пряностей (в %): корица 40, гвоздика — 12, перец душистый — 12, перец горький — 4, бадьян — 8, мускатный орех — 12, кардамон — 4, имбирь — 8. Конечно, набор пряностей может меняться. В их подборе состоит мастерство пряничника. Все пряности размалывают и просеивают.

Мука 500, сахар 150, мед 240, масло 60, яйцо 1/4 шт., разрыхлитель (4 г углекислого аммония и 2 г соды), пряности — смесь 3–4, вода 60.

№ 915. Коврижки. Готовят их из пряничного теста, но выпекают пластами толщиной 6–8 мм, промазывают вареньем, повидлом, складывают по два пласта и нарезают.

№ 916. Козули архангельские. В деревнях русского Севера и поныне жив обычай готовить в Рождественскую ночь козулей. Обычай этот очень древний, уходит своими корнями в языческую эпоху. Первые упоминания о них встречаются в письменных памятниках XII в.: женщины с вечера идут в баню, моются и приступают к стряпне козуль.

Из ржаной муки, соли и воды замешивают очень крутое эластичное тесто. Делают его таким крутым, что месить его помогают и мужчины. Затем тесто раскатывают в жгут, режут на куски и лепят из него фигурки птичек, коров, разных зверей, лошадок и т. п. Готовые фигурки укладывают на листы, ставят в горячую печь. Как только они начнут румяниться, их вынимают, ошпаривают кипятком и опять ставят в печь, чтобы они полностью пропеклись. На козулях не должно быть трещинок, подгоревших пятнышек, неровностей. Подают козули к чаю, дарят друзьям и знакомым. При этом дарят их «со смыслом»: коза — пожелание достатка, корова — хорошего урожая, нерпа — удачи на промысле, олень — долголетия, тетерка с птенцами — прибавления семейства и т. д. Дареных козуль часто хранят в красном углу у образов в качестве талисмана. Эти образцы пекарской скульптуры хранятся и во многих музеях мира.

Глава шестнадцатая. Дрожжевое тесто и изделия из него

Хлеб — всему голову

Приготовление хлеба очень давно выделилось в самостоятельное ремесло, но и в наши дни еще готовят хлеб во многих семьях, а изделия из дрожжевого теста составляют славу русской кухни.

Уже в Древней Греции и Риме пекарское дело стало важной и почетной отраслью городского хозяйства. Были и на Руси «хлебные приставы». Они были введены в 1601 г. и следили, чтобы пекари «не баловались», «хлеб пекли мерный», т. е. из муки нужного качества и по особым рецептурам. Они целовали крест в том, чтобы «другу не дружить, и недругу не мстить, и посулов и поминов от того не иметь, ни от кого ничего».

В 1638 г. в Москве ремесленников, выпекавших простой хлеб, было 52 человека, пряники — 42, блины — 7, ситный хлеб — 12 человек.

Крупные хлебопекарни были на Руси при княжеских дворах, Московском Кремле, в монастырях. Славился умением печь вкусные хлебы Феодосии Печерский.

Как у всякого народа-землепашца, хлеб в питании русских людей играл совершенно особую роль. Это не только важнейший продукт, но и символ жизни, благополучия. Пекли его в русских печах. Уже в XVI–XVII вв. было много видов хлеба.

Н. И. Костомаров (1860) считает, что хлебы пекли в основном из ржаной муки, а из пшеничной (крупчатой) делали калачи в виде колец небольшого размера, из толченой муки — круглые буханки (братские калачи). Делали и смесные калачи из пшеничной и ржаной муки. Перечень этот далеко не полный: выпекались специальные виды хлебных изделий — басман (витой), кольцо крупчатое, хлебы хомутные, кольцо и др. *(Забелин И. Е., 1905)*.

Все виды хлеба пекли без соли. Хлебы выпекались в домах горожан и крестьян в обычных русских печах, а во дворцах — в больших специальных печах того же типа.

Так, в инвентарной описи Кормового дворца сказано: «Палата хлебная 3 ветхих кирпичных печи в устьях 3 дуги железные и 5 досок чугунных заслонов в устье печи». Были специальные печи и для выпечки хлебов-«недомерков», калачей, блинов.

И. Забелин (1884) приводит список хлебных, блинных и харчевен Москвы, существовавших в XVIII в. В этом списке 170 заведений, расположенных в самых различных районах города: в Земляном городе — 32, на Сретенской улице — 32, за Мясницкими воротами — 10, в Ямской Рогожной слободе — 7 и

т. д. Это показывает, насколько широко была организована торговля хлебом и харчами в старой Москве.

Особенно любили русские люди ржаной (черный) кислый хлеб из дрожжевого теста. Это была не только повседневная пища, но и символ жизни. Им одаривали почетных гостей, встречая их «хлебом и солью».

Русский ржаной хлеб был настолько необычен для иностранцев, что вызывал у них удивление. В записках о путешествии патриарха антиохского Макария в Россию в XVII в. есть такая запись: «Благословение от монастыря — огромный черный ржаной хлеб, каковы обычно бывают монастырские хлебы: каждый хлеб несут на руках четверо-пяте-ро человек, словно большой жернов. Это есть благословение, часть от хлеба отцов: он у них в большой чести. Поэтому первое, что кладут на стол за трапезой царя, есть этот хлеб. Так же большинство подарков своим вельможам состоит из этого хлеба: они говорят, что это их хлеб издревле и что прежде они не знали пшеницы; мы видели, как возчики и другие простолюдины завтракали им, словно это была превосходная халва. Мы совершенно не в состоянии были его есть, ибо, по причине большой величины хлебов, внутри он не пропечен и бывает кисел, как уксус, да и запах имеет такой же. Но московиты привыкли к нему: по их словам, он придает силу и питательнее белого хлеба».

Вероятно, утверждение о чрезмерной кислотности старинного ржаного хлеба преувеличено. Это объясняется тем, что кислотность хлеба пшеничного, привычного для иностранцев, конечно, ниже ржаного. Особенно малую кислотность имеют лепешки тандырной выпечки, так распространенные на Востоке.

Уменьем печь особо вкусные сорта хлеба славились умельцы Киево-Печерской лавры, Бородинского монастыря и других обителей.

№ 917. Хлеб Феодосия Печерского. Феодосии Печерский (около 1008–1074 гг.) — игумен знаменитого монастыря славился уменьем печь хлебы, и слава их дожила до наших дней. А. Н. Куропаткин, будущий военный министр, рекомендовал печь по киево-печерскому рецепту хлебы для армии. Вот его описание.

Для замешивания одной четверти муки (примерно 210 л) надо взять закваску (тесто от прежней выпечки) на 2 хлеба, растворить ее в деже водой (1,5 ушата, или 30–33 л). Температуру этой воды не измеряли, а готовили так: на 6 л холодной воды брали 1 л кипятку (100 °С). Нетрудно рассчитать, что температура такой воды будет около 27–30 °С. На дежу с этим раствором ставят сито и просеивают через него полчетверти муки (примерно 100 л по объему, или около 65–70 кг). Смесь хорошо вымешивают

деревянным веселком. Поверхность теста посыпают мукой, дежу закрывают деревянной крышкой, покрывают теплым одеялом и оставляют в тепле до тех пор, пока опара поднимется до верха дежи, а затем осядет наполовину. После этого на дежу ставят сито, просеивают еще 1/2 четверти муки (100 л, т. е. около 65 кг). Хлебопеки вымешивают это тесто руками, смоченными в воде. Поверхность теста заглаживают мокрыми руками, закрывают дежу и оставляют ее в тепле, пока тесто не поднимется до верха дежи.

Железные формы смазывают конопляным маслом, заполняют тестом на 2/3 высоты, поверхность теста заглаживают мокрыми руками и дают расстояться до тех пор, пока тесто поднимется до верха формы. Температура печи должна быть такой, чтобы всыпанные в нее отруби сгорали быстро, но без пламени. При такой температуре 15-фунтовые формы пропекаются за 3 часа, пудовые — за 4 часа, двухпудовые — за 6 часов. Нетрудно восстановить размер форм. Если принять объем хлеба (пшеничного) 400 мл/100 г (4 л на 1 кг), то емкость формы для выпечки пудового хлеба будет 64 л и двухпудового — 120–130 л. Неудивительно, что спутников патриарха Макария поражали размеры русского хлеба!

Легко рассчитать и рецептуру. Головка от двух хлебов (15 фунтов) — это 6 кг, вода 7 ведер — 84 л, мука 1 четверть — это 217 л, или 120–130 кг, соль — 1,5 кг. Соотношение муки и воды — около 1: 0,7, по современным рецептурам: 1: 0,5–0,7.

№ 918. Хлеб бородинский. Вдова Тучкова, одного из генералов, погибших в Бородинском сражении, построила на месте его гибели церковь, а затем основала монастырь, прославившийся своим замечательным хлебом. Тесто для него готовят из ржаной муки на закваске (квасе) заварным способом. В заварку вносят солод и кориандр. При замесе добавляют пшеничную муку и патоку.

Мука ржаная обойная 80 кг, мука пшеничная II сорта 15 кг, солод ржаной 5 кг, сахар 6 кг, патока 4 кг, соль 1 кг, кориандр 0,5 кг, дрожжи 0,1 кг, крахмал 0,2 кг, масло растительное для смазки 0,15 кг.

Описание хлебопекарного дела не входит в задачу настоящей книги, поэтому в данной главе приводится описание приготовления дрожжевого теста и кулинарных изделий из него.

Дрожжевое тесто

Установить, когда узнали русские люди способы приготовления дрожжевого теста, вряд ли возможно. Вероятно, случилось это до возникновения Древней Руси. Во всяком случае, жители Ольвии и других древнегреческих колоний умели выпекать дрожжевой хлеб. Они имели тесные контакты со скифами-землепашцами, а через них могли узнать секреты приготовления дрожжевого теста русские племена Среднего Приднепровья. С уверенностью можно сказать лишь то, что уже в IX–X вв. наши предки умели готовить дрожжевое тесто. Возбудителем спиртового брожения в тесте являются дрожжи. Для их получения используют хмель. До наших дней в крестьянских семьях сохранились способы домашнего получения дрожжей.

В «Домострое» хмель назван среди важнейших запасов в хозяйстве, так как он используется для получения дрожжей, необходимых для приготовления хлеба, меда и пива.

Один из способов домашнего производства дрожжей приводится ниже. Вначале делают исходные дрожжи. Для этого берут небольшую горсть хмеля, 1/2 ст. ложки меда (лучше желтого), т. е. 1 ч. ложку — по современным мерам, 1/2 стакана воды и все это хорошо размешивают, кипятят так, чтобы укипело немного, и сливают в крынку. Когда немного остынет, кладут 1,5 ст. ложки крупчатой муки. Через 2 дня дрожжи будут готовы. Такие дрожжи малоактивны, поэтому умелые хозяйки их освежали. Делали это так, как описано ниже.

Берут 1/2 гарнца (6 стаканов) пшеничных отрубей, мало просеянных (т. е. с остатками муки), 4 стакана из них высыпают в глиняную корчагу или специальную каменную чашку, заливают кипятком так, чтобы он покрывал отруби и получилась густая каша, растирают деревянной ложкой несколько минут, насыпают сверху еще горсть отрубей, накрывают тканью, сложенной вдвое, оставляют на 5 мин (не более). Затем доливают еще кипятку, все хорошо размешивают, посыпают оставшимися отрубями, опять накрывают тканью и оставляют на 5 мин, чтобы отруби осолодели. Наконец, в третий раз доливают кипятку, но только такое количество, чтобы получилось тесто, как для хлеба. Теперь уже не покрывают салфеткой, а размешивают ложкой или лопаткой, пока не остынут. Жидкость отжимают через ткань.

В эту жидкость вливают 3/4 стакана настоя хмеля, заливают кипятком, дают настояться и процеживают. Когда это все остынет, прибавляют 3–4 ст. ложки старых дрожжей. Всю эту массу ставят

в теплое место на ночь, а затем в холодное место. Такие дрожжи хранятся недолго, и их хотя бы раз в неделю надо подновлять (добавлять старые дрожжи, повторяя все сначала).

Использовали для закваски теста пивную и квасную гущу. Однако чаще всего готовили закваску из остатков теста прошлой выпечки («головку»). Это избавляло от необходимости постоянно поддерживать дрожжи в активном состоянии.

Тесто для пирогов, пирожков и других изделий обычно специально не готовили, кроме особых случаев. Автор «Домостроя» пишет: «А коли хлебы пекут, ино того ж теста велеть отнята и пирог сделати…», «велити пирогов ж начинити во скоромныя дни скоромною начинкою, какова лучилася, а в посныя дни с кашею или горохом, и с соком, или с репою, и с грибы, и с рыжики, и с капустою, или что Бог лучит, — ино семе потешение».

Специально делали пироги, пирожки, караваи и другие мучные изделия для пирогов в праздники и торжественные дни. Конечно, специально готовилось жидкое тесто для блинов и оладий.

Консистенция теста определяется свойствами муки. Рецептура теста, пригодного для выпечки кулинарных изделий, может колебаться лишь в сравнительно узких пределах: мука — 100 %, вода — 50–70, дрожжи 3–5, соль —1,3–2,5, жир — 5—13, яйца — 0—20 %.

Существует два способа приготовления дрожжевого теста — безопарный и опарный. Оба известны на Руси с давних пор.

№ 919. Тесто дрожжевое (безопарный способ). В посуду для приготовления теста наливают подогретую до температуры 35–40 °С воду, предварительно разведенные в теплой воде (не выше 40 °С) дрожжи, соль, сахар, добавляют яйца, все перемешивают, всыпают просеянную муку, вымешивают до тех пор, пока тесто станет совершенно однородным и будет отделяться от стенок посуды и рук. Посуду с тестом закрывают крышкой или чистой тканью и ставят на 3–4 часа для брожения в тёплое место (35–40 °С). Когда тесто увеличится в объеме примерно в 1,5 раза, его обминают в течение 1–2 мин и опять ставят для брожения в теплое место. В процессе брожения его обминают еще 1–2 раза. Мука в старину была несильная, поэтому обминку делали один раз. Брожение заканчивается, когда тесто поднимется и начнет оседать.

№ 920. Тесто дрожжевое (опарный способ). Вначале готовят более жидкое тесто — опару. Для этого в подогретую (35–40 °С) воду или молоко (60–70 % общего количества жидкости) добавляют разведенные дрожжи, всыпают часть муки (35–40 %) и

перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду (квашню) накрывают тканью, ставят в тепло (35–40 °С) на 2–3 часа для брожения. Через 2–2,5 часа, когда опара начнет оседать, к ней добавляют остальную воду или молоко, растворенную соль, яйца, все перемешивают, высыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. В конце замешивания добавляют масло (растопленное коровье или растительное). Посуду (дежу, корыто) закрывают и оставляют на 2–2,5 часа для брожения, обминая за это время 1–2 раза.

Изделия из жидкого дрожжевого теста

Из жидкого дрожжевого теста пекут блины, караваи или жарят (пряжут) оладьи.

Тесто для блинов готовят опарным способом. В источниках XVI–XVII вв. упоминаются только блины тонкие (из муки крупчатой на молоке) и красные. Рецептура последних не указана, но в кулинарной литературе XVIII–XIX вв. красными (т. е. хорошими) называют блины из пшеничной, крупчатой муки. Названы блины в перечне не масленичных, а обычных блюд. Это и понятно, так как они стали масленичным блюдом много позднее, а до этого играли роль обычного и ритуального блюда на поминках. Заслуживает внимания тот факт, что если существовали тонкие блины, то были еще и толстые. Пекли блины в русской печи, не переворачивая. Приготовление блинов в крестьянских семьях было связано со многими обрядами и суевериями. Так, например, приготовление опары делалось под величайшим секретом, часто в таинственной обстановке, на берегу реки или озера, в час появления первых звезд, в определенном положении к месяцу и сопровождалось заклинаниями, например: «Месяц, месяц, золотые рожки, выгляни в окошко, подуй на опару».

Трудно найти другое кулинарное изделие, которому было бы посвящено столько народных поговорок и пословиц. Вот только несколько из них: «Блин брюху не порча, блин не клин, брюха не расколет»; «Врет, что блины печет (соврет не задумываясь)»; «Первый блин комом» (при неудачном начале); «Не подбивай клин под овсяный блин»; «Поджарится и сам свалится» (не торопись); «Как блин со сковороды» (о быстром, умелом); «Скоро только блины пекутся» (о подгоняле); «Это не блин испечь» (не просто); «Блином масленым в рот лезет» (о льстеце); «Не рад и блину, когда кирпичом в спину» (не задобришь); «Не корми блином, напой раньше водой» (вначале удовлетвори главную

нужду); «Блин хорош не один»; «Варвара, меня матушка прислала, дай сковородничка, да подмазки, вода в печи — хочет блины печи» (о попрошайке); «Матушка приказала попросить: мучки да молочка, сковородничек, а помазок у нас и свой есть».

Не меньше поговорок появилось, когда блины стали масленичным блюдом: «Без блина не маслена» и др.

Сопоставляя данные, приведенные в «Росписи…» и «Книгах во весь год…», можно восстановить способы подачи блинов: «Блины красные по 3–5 шт. на блюдо, блин тонкий». Следовательно, блины красные готовились по 3 шт. Значит, они были больше обычных, но не за счет диаметра, а за счет толщины («тонки», а не большие). Нетрудно восстановить по этим данным дозировку продуктов.

Толщина блинов зависит от количества теста, которое наливается на сковороду для получения одного блина, и густоты теста. По приведенной рецептуре из одного фунта (400 г) муки при размере сковороды 25–26 см получается 25 тонких блинов толщиной 3 мм и 12–15 толстых толщиной около 5 мм.

Следовательно, рецептура такова: мука 120–150, яйцо 1 шт., сахар 8, масло в тесто 15, молоко или вода 220–250, дрожжи 8—10, соль 2–3. Выход теста 400, блинов толстых 3–5 шт., тонких 6—10 шт. Для подачи: масло коровье 20, или мед 30, или икра 50, или сельдь соленая 100 (50 мякоти), или патока 40, или грибы соленые рубленые 100, или сметана.

В доступных нам источниках допетровский эпохи встречается описание только пшеничных блинов. Этнографическое обследование населения городов и сел России показывает, что существовало очень большое число их разновидностей. Блины были очень распространенным традиционным блюдом (рис. 23). Это указывает на то, что уже давно они вошли в рацион. Большая часть блинов готовилась с крупяной мукой.

№ 921. Блины красные. Наливают в квашню часть подогретого молока (150–200 мл), растворяют в нем дрожжи и, помешивая, всыпают половину муки. Взбивают все как следует и дают опаре подойти в теплом месте. Через 2–2,5 часа, когда опара подойдет, кладут растертые с маслом желтки, соль, добавляют остальную муку и молоко. Все перемешивают и дают тесту подойти. Через 1–1,5 часа, помешивая, добавляют взбитые белки и через 10–15 мин выпекают блины. Блины красные простые делают так же, но на воде.

Мука пшеничная 500, молоко 0,6 л, масло коровье 50, яйца 3 шт., дрожжи 25, соль.

Для простых красных блинов: мука 800, вода 1 л, яйца 5 шт., дрожжи 30, соль.

№ 922. **Блины боярские.** В квашню наливают пол-литра теплого молока, растворяют в нем дрожжи, постепенно всыпают гречневую муку, размешивая. Затем опару ставят в теплое место, дают хорошо подняться, вливают оставшееся молоко, всыпают, размешивая, пшеничную муку, добавляют яйца, растертые со сметаной, сливками, солью, маслом, и ставят в теплое место для брожения на 1,5–2 часа.

Мука гречневая 600, мука пшеничная 400, молоко 1,2 л, сливки густые 300, сметана 200, яйца 5 шт., соль (теперь добавляют сахар 1 ст. ложку), дрожжи 25.

№ 923. Блины гречневые простые. В квашню наливают теплой воды, растворяют в ней дрожжи, всыпают половину гречневой муки, смешанной с половиной пшеничной, хорошо перемешивают и ставят опару в тепло на 1,5–2 часа. Затем всыпают оставшуюся муку, вливают молоко, добавляют растертое с желтками и солью масло. Дают тесту подняться, добавляют взбитые белки.

Мука гречневая 600, мука пшеничная 400, молоко 1,2 л, вода 500, яйца 5 шт., соль (сахар 1 ст. ложка), дрожжи 25.

№ 924. Блины деревенские. Разводят дрожжи в половине нормы молока, всыпают пшеничную муку, хорошо размешивают и ставят в тепло на 1,5–2 часа. Добавляют оставшееся молоко, соль, всыпают, размешивая, гречневую муку, хорошо взбивают, дают тесту подняться.

Мука пшеничная 400, мука гречневая 400, молоко 1,2 л, масло 100, соль, дрожжи 20.

Блины великопостные готовят так же, как деревенские, но на воде и без масла.

Мука пшеничная 600, мука гречневая 200, вода 1,2 л, соль, дрожжи 20.

№ 925. Блины с припекой. Готовят тесто для блинов. На сковороду кладут припеку, заливают блинным тестом и пекут блины. Припека может быть разной: снетки, рубленый лук и рубленые яйца, сваренные вкрутую, и др. На выпеченный блин, не снимая его со сковороды, намазывают припеку из творога с яйцом и запекают.

В «Росписи царским кушаньям» неоднократно упоминают *оладьи.* Лингвисты считают, что слово «оладья» заимствовано из греческого языка. Слово «эладион» в переводе с греческого означает блюдо, приготовленное на масле (олиоме). В украинском языке существует слово «оладка». Может быть, название блюда уходит своими корнями в глубокую древность и перешло к нам от греческих причерноморских колонистов.

Считают, что и название посуды (когда-то глиняной), в

которой жарили в масле (пряжили) оладки, — латка — происходит от того же корня. В древности латка представляла собой глубокую сковородку с полой ручкой, в которую вставлялась палка.

В старых кулинарных книгах встречается написание «аладка», но в «Росписи» упоминаются оладьи: большие приказные столовые и малые с сахаром.

Оладьи делают из кислого (дрожжевого) теста такой консистенции, чтобы оно, налитое на горячую сковороду, слегка растекалось, образуя довольно толстую пышную лепешку.

В XVIII—**XIX** вв. стали готовить оладьи, добавляя в тесто изюм или нарезанные мелкими кубиками очищенные яблоки. На юге добавляют мелко нарезанные кусочки мякоти тыквы.

«Книги во весь год…» дают совершенно точные указания о способах подачи оладьев: 1) «Оладьи большие одноблюдные с сахаром осыпанные с патокой»; 2) «Оладьи средние по пяти на блюдо с сахаром»; 3) «Оладьи меньшие с сахаром же». Это дает возможность с достаточной точностью восстановить их рецептуру XVI–XVIII вв.:.

На одно блюдо: мука пшеничная 100, яйца 0,5–1 шт., молоко или вода 100, дрожжи 5 (сахар 5), соль 1. Выход теста 200.

Масло для пряжения 150, выход готовых оладий 175 (больших — 1 шт., средних — 5 шт., мелких — 10–18 шт.). Для подачи:

1) мед 50; 2) патока 30, сахар 10; 3) сахар 15.

Жарили оладьи по-разному. Оладьи большие жарят на сковородах с жиром. Тесто наливают большой ложкой или чумичкой по 75—150 г. Оладьи малые жарят на сковородах с жиром. Тесто дозируют столовой ложкой.

№ 926. Оладьи выпускные. В. Левшин описывает их приготовление так: «Когда жарить оные, надобно руку смочить в воде, захватить в оную теста, и выдавливая из кулаки, отсчипывать кусочки и класть в разгоряченное масло коровье, один близь другого в два или три ряда, чтобы слиплись кусочков по шести, осьми и более. Пряжить румяною и подавать с разогретою патокою».

В современных условиях можно дозировать тесто чайной ложкой или выдавливать из кондитерского мешка.

Оладьи подают и теперь по-старинному: с патокой или медом. Кроме того, можно подавать их с вареньем, сметаной.

№ 927. Оладьи сдобные. В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют дрожжи (разведенные), все хорошо перемешивают, добавляют остальную подогретую воду (35–40 °С), муку, яйца и перемешивают так, чтобы не было

комков. Затем добавляют растопленный жир и снова перемешивают. Тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 часа. Жарят оладьи на сковородах или в глубокой посуде (латках): 1) на сковороде разогревают жир, наливают ложкой тесто и жарят оладьи, переворачивая их; 2) в глубокой посуде растапливают и сильно нагревают жир, опускают в него при помощи ложки порцию теста и жарят оладьи во фритюре, вынимают шумовкой, дают стечь жиру.

Мука 500, яйца 1/2—1 шт., молоко или вода 500, дрожжи 15, сахар 17, соль 9. Выход теста 1000.

Изделия из густого дрожжевого теста

К сожалению, в основных письменных памятниках XVI–XVII вв. не удалось найти описание мелких жареных и выпечных изделий из густого дрожжевого теста. Поэтому восстановить их приготовление можно лишь на основании этнографических параллелей.

№ 928. Баранки. В приходно-расходной книге Иосифо-Волоколамского монастыря за 1665 г упоминаются баранки; есть о них упоминание и в источниках 1646 г. Для баранок готовят очень крутое тесто: на 10 кг муки берут воды всего лишь 3,2–3,5 л. Тесто замешивают либо на непрерывно возобновляемой закваске, либо на опаре (вначале берут всю воду, дрожжи и менее 50 % муки и после брожения опары всыпают остальную муку и замешивают тесто). Замешанное тесто при ручном приготовлении долго и тщательно мнут для получения однородной консистенции. Затем его сворачивают в «оковалок», накрывают тканью и оставляют на 30–60 мин для брожения. Из отлежавшегося теста раскатывают жгуты, режут их, сворачивают кольца (баранки) и оставляют для расстойки на 10–15 мин. Затем заготовки ошпаривают до 3 мин в кипящей воде. Иногда в воду для ошпаривания добавляют 1–1,5 % патоки. Во время обварки бараночные изделия увеличиваются в объеме и всплывают, температура их достигает 50–60 °С. Обваренные заготовки вынимают и выпекают.

№ 929. Хворост дрожжевой. Точно не известно, когда наряду с хворостом из пресного теста стали готовить его и из дрожжевого. В расходной книге патриарха Адриана упоминается «блюдо пряжье». Возможно, речь идет именно об этом изделии.

Сахар, яйца и дрожжи хорошо перемешивают, добавляют муки (1/3 нормы) и размешивают до получения однородного жидкого теста. Через 1 час добавляют остальную муку и

замешивают крутое тесто. Формуют его в виде шара и накрывают салфеткой. Через 30 мин раскатывают тонкие лепешки и делают заготовки разной формы: бантики, косички и т. п. (рис. 24).

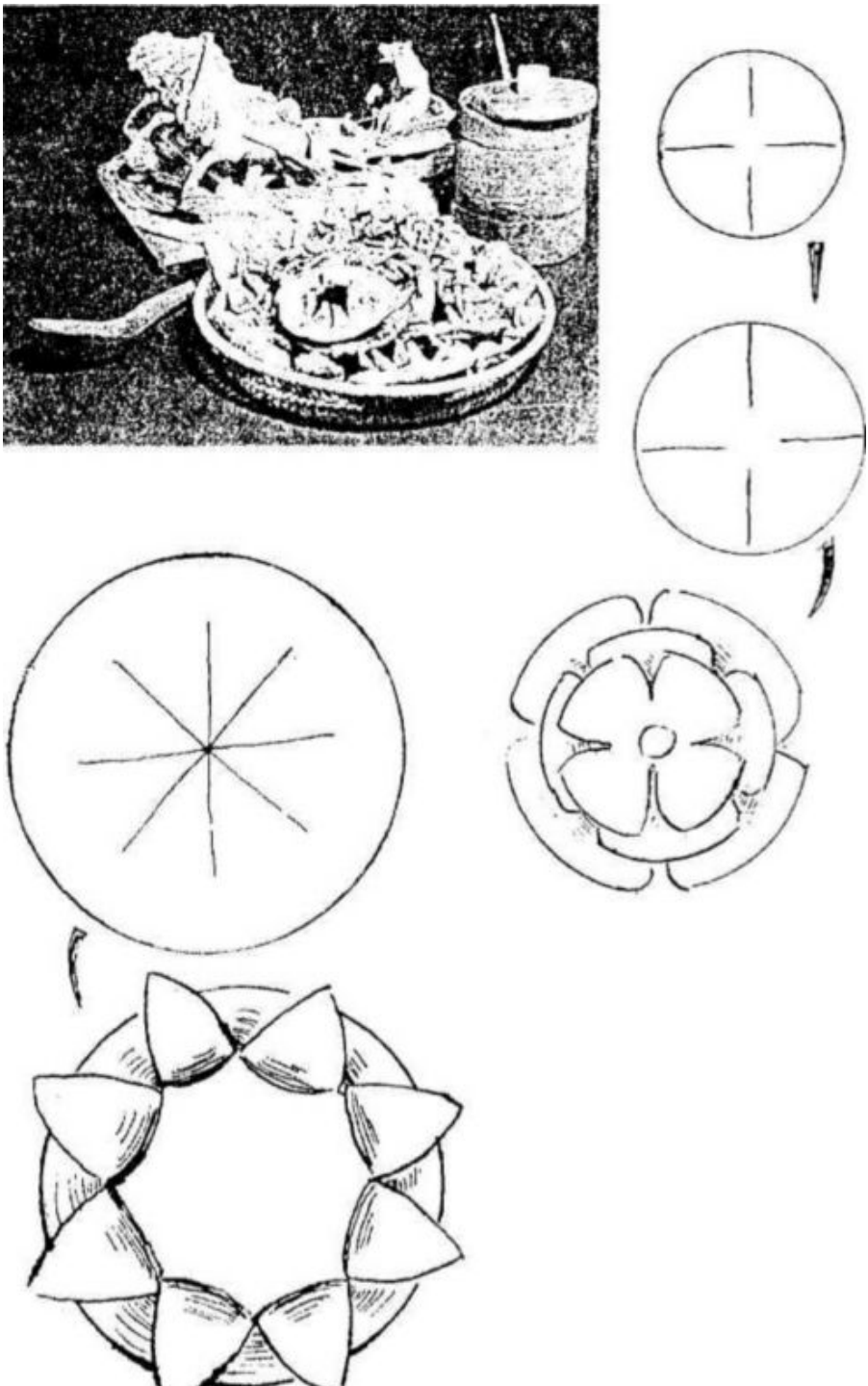


Рис. 24. Приготовление хвороста из дрожжевого теста

Жарят хворост в раскаленном жире, как обычно, посыпают

сахарной пудрой и поливают медом, патокой.

Мука 600, сахар 60, вода 300, яйца 6–7 шт., дрожжи 13.

Наряду с подовым и формовым хлебом очень давно в русской кухне стали выпекать мелкоштучные булочные изделия. Этнографические материалы показывают, что в быту горожан и крестьян в XVII–XX вв. различные изделия типа пышек, шанег, сочней готовились повсеместно. А одной из особенностей русской народной кухни является обилие выпечных изделий из дрожжевого теста с различными фаршами — знаменитые русские пирожки.

№ 930. Булочки с маком. Готовят сдобное опарное тесто. Раскатывают его до толщины 0,5 см и вырезают полоски шириной 25 см. Их покрывают начинкой из мака, сворачивают рулетом и нарезают поперек на куски массой 40–50 г. Не переворачивая куски, их сверху продавливают поперек скалкой (диаметром 1,5 см). При этом с обеих сторон заготовки выдавливаются слои теста с маком. Булочки укладывают на листы, сковороды, смазанные жиром, расстаивают в течение 40–50 мин, смазывают яйцом и выпекают.

Мак для начинки заливают кипятком, откидывают на сито, как обсохнет, перемешивают с сахаром и толкут в ступке. К этой массе добавляют сырое яйцо.

Для опары: мука 360 (в том числе на подсыпку 60), дрожжи 70, вода 150.

Для теста: мука 650, сахарный песок 250, масло сливочное 340, яйца 3 шт., вода 300.

Для начинки: сахар 50, яйцо 1 шт., мак 250.

№ 931. Булочка простая (недомерки). Тесто готовят опарным способом. Делают из него шарики массой около 60 г. Затем их укладывают на смазанные листы, сковороды на расстоянии 8—10 см друг от друга. Дают постоять в теплом месте 20–30 мин, за 5—10 мин до выпечки булочки смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при 270 °С в течение 8—10 мин.

Мука 1650, масло сливочное 380, сахар 300, соль, вода 700, яйца и сахар для смазки и подсыпки.

№ 932. Ватрушка из дрожжевого теста. Формуют шарики массой 30–60 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром. Дают расстояться 15–20 мин, в середине пестиком делают углубление диаметром около 4–5 см, в которое ложкой кладут начинку (15–30 г в зависимости от размера ватрушки), и дают еще раз расстояться.

Мука 370, сахар 25, масло сливочное 20, яйцо 1 шт., вода 150, дрожжи 10, соль.

Выход теста 580–600.

Начинки: 1. Творог растирают с яйцом и сахаром, добавляют муку, масло, соль и перемешивают.

Творог 230, яйцо 1/2 шт., сахар 30, масло 15, мак 10.

Выход начинки 300.

2. Репу очищают, нарезают крупными кусками, ошпаривают 3–5 мин, заливают горячей водой и варят. Затем ее откидывают, ставят в духовку (печь) при температуре 80–90 °С и парят несколько часов. Затем толкут, добавляют сметану, яйца, соль, растопленное сливочное масло и перемешивают.

Репа 250, яйцо 1 шт., масло сливочное 25, сметана 25.

Выход начинки 250–300.

№ 933. Сочни из дрожжевого теста. Дрожжевое тесто разделывают на куски массой около 60–80 г, раскатывают из них лепешки, сверху намазывают слой творога, растертого с сахаром и яйцом, сворачивают пополам, защипывают края, дают немного постоять и жарят на сковороде с нагретым топленым маслом.

Для теста: мука 400, молоко 100, сахар 30, сметана 100, дрожжи 15, соль.

Для начинки: творог 30, яйца 2 шт., сахар 50.

Выход: 10 сочней по 100 г.

№ 934. Шаньги сибирские. Дрожжевое безопарное тестов делят на куски массой 60–70 г, раскатывают их в круглые лепешки диаметром 7–8 см, укладывают на листы, смазанные маслом, дают постоять в тепле несколько минут. Сверху изделия смазывают наливкой и выпекают.

Для теста: мука пшеничная 450, молоко 230, дрожжи 10, сахар 40, масло 15, яйцо 1/2 шт., соль 3. Для наливки: мука 75, яйцо 1/2 шт., сметана 80, масло 150. Все продукты для наливки хорошо перемешивают.

№ 935. Шаньги с картофелем или горохом. Подготовленные лепешки смазывают наливкой из картофеля или гороха. Для наливки из картофеля отварные горячие клубни протирают, добавляют горячее молоко, яйца, сметану. Для наливки из гороха его отваривают, протирают, добавляют молоко, поджаренный лук и перемешивают.

№ 936. Шаньги с маком. Мак с сахаром толкут в ступке, добавляют размягченное сливочное масло, намазывают на лепешки и выпекают.

№ 937. Пышки с **медом.** Дрожжевое тесто делят на кусочки массой от 50 до 100 г, раскатывают из них лепешки, делают в середине 2–3 прореза и жарят на сковороде с одной стороны, а затем — с другой.

Для теста: мука 350, сахар 15, масло сливочное 60, яйца 1/2 шт., дрожжи 10, соль, молоко или вода 150.

Для подачи мед 60–80.

№ 938. Плюшки (витушки). Дрожжевое опарное тесто раскатывают в жгут, разрезают на куски весом 100–150 г. Каждый кусок раскатывают в виде овальной лепешки, концы его соединяют, плотно прижав, чтобы он не разворачивался. После этого рулет разрезают вдоль, разворачивают надрезы в разные стороны (как книгу) и укладывают на смазанные маслом листы, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

№ 939. Жаворонки. Из дрожжевого опарного теста раскатывают жгут. Сворачивают узлом, одному концу жгута придают вид головки птицы и из изюма вставляют «глаза», другой конец формуют в виде хвоста, расплющив его и сделав надрезы. Так же делают из жгутов теста лебедей и другие фигурки.

№ 940. Пряженцы из дрожжевого теста. Примерно 1/3 всего количества муки разводят яйцами, растертыми с сахаром, добавляют дрожжи, воду и оставляют стоять 2–3 часа. Затем всыпают остальную муку, хорошо вымешивают и раскатывают тонко, как для лапши.

Из теста делают пряженцы различной формы. 1. Отрезают полоску теста примерно около 5 см и длиной около 10 см. С одной стороны полоску надрезают (как гребенку). После этого ее сворачивают плоским кольцом, внутрь не-подрезанной стороной. При этом надрезанные полоски разойдутся, как лепестки цветка. 2. Отрезают длинную полоску шириной примерно около 4 см, надрезают ее поперек под углом, чтобы получились ромбики, в середине ромбика делают надрез и пропускают в него концы в одну и другую стороны.

Пряженцы жарят в раскаленном растительном масле, переворачивая. Когда пряженцы зарумянятся, их вынимают из жира и посыпают сахарной пудрой.

На 0,5 кг пряженцев: мука 315, сахар 33, яйца 3 шт., вода 150, дрожжи 7, масло для жарки 150, сахарная пудра 40.

№ 941. Пирожки печеные. Почти у всех народов мира есть изделия типа пирогов и пирожков, но вряд ли где-нибудь они играют такую роль, как в питании русских людей. Пирожки фигурируют в сказках и былинах, о них слагают поговорки и пословицы: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Ешь пирог с грибами — держи язык за зубами» (т. е. не болтай, не отвлекайся от пирога). Само слово «пирог» говорит о том, что это блюдо праздничное, пиршественное. Пекли пироги в дни именин, свадеб (свадебный пирог — курник), церковных и календарных праздников, да и просто по случаю прихода гостей. Любопытно, что пироги пекли без начинки: важно было, что это — праздничное хлебное изделие, пиршественное. Так, в местах с

непостоянным урожаем зерновых (Белоруссия, Карпаты, русское Нечерноземье, засушливые районы Поволжья) пирогами называли просто хлеб из муки повышенного качества: не ржаной, а пшеничный или из ржаной просеянной, а не обойной. В местностях с более высоким уровнем жизни готовили лепешки, смазанные перед выпечкой другим видом теста или сметаной (шаньги на русском Севере, в Приуралье и Сибири), посыпанные маком, толченой коноплей, тмином и т. п. Ну а там, где такими блюдами не удивишь, где они обычны (Украина, черноземный центр России и др.), готовили пироги с начинкой. Делали, делают и теперь пироги из разного теста, но чаще всего из дрожжевого. Пирог на столе — событие, а пирожки — угощение, хотя и праздничное, но попроще. Любые начинки определялись природными условиями. На Севере это были лесные ягоды (клюква, черника, морошка, голубика, черемуха и др.) и грибы, в Сибири — рыба и лесные ягоды, на Украине — садовые ягоды (вишня, тутовник-шелковица), фрукты (яблоки, гидрела — мелкие абрикосы и др.), в Белоруссии — картофель. Повсеместно пекли пироги с мясными начинками и из творога, капусты.

Для приготовления пирожков разделывают тесто в виде шариков, раскатывают их на доске, посыпанной мукой, дают расстояться, кладут фарш и формуют пирожки разного вида: лодочки, конвертики, баульчики и др. Швы (края теста) защипывают «веревочкой» или «ярочкой». Оформленные пирожки оставляют для расстойки на 10–15 мин, смазывают поверхность яйцом и выпекают в духовке.

Беляши формуют круглые, края теста над фаршем защипывают так, чтобы в середине осталось отверстие. Фарш для беляшей делают полужидким с рубленым луком. Беляши не пекут, а жарят на сковороде вначале отверстием вниз, а затем переворачивают.

На 10 пирожков из простого теста (600 г теста): мука 360, сахар 30, масло или маргарин 10, яйца 1/10 шт., дрожжи 20, вода 200.

На 16 пирожков сдобных: мука 360, сахар 40–50, масло, маргарин 40–50, яйца 2–3 шт., дрожжи 40, молоко 120.

Фарш на 10 порций: около 300 г.

№ 942. Расстегаи. Расстегаи делают в виде пирожков, но защипывают их так, чтобы сверху осталось отверстие, через которое после выпечки можно было бы налить немного бульона или растопленного сливочного масла с шинкованной зеленью. Делают расстегаи с рыбой, мясом и другими фаршами. Известны расстегаи двух видов — закусочные и московские. Для закусочных расстегаев дрожжевое тесто делят на маленькие

шарики (примерно по 45 г), оставляя их на 5—10 мин для расстойки. Затем раскатывают в круглые лепешки, кладут фарш из рыбы или мяса, края поднимают и защипывают «веревочкой», оставляя середину открытой, заворачивают их на фарш. Если пирог делают полузакрытым, то для нижнего пласта (лепешки) берут примерно 3/4 теста, а из остального делают сверху решетку. Для этого тесто раскатывают толщиной 3–5 мм, разрезают на полоски шириной 1 см, укладывают на фарш в виде сетки. После расстойки смазывают яйцом.

Для теста: мука 370, сахар 40, масло 25, яйца 1/2 шт., дрожжи 8, соль, вода 190–200. Выход теста 660 г. Для начинки — варенье.

Можно делать пирог московский с ягодами: клубникой, малиной или вишней без косточек, их засыпают сахаром и оставляют на 3–4 часа. Ягоды укладывают на тесто и выпекают пирог. Из сока готовят желе: замачивают в воде желатин, растворяют его в горячей воде, добавляют сок от ягод и размешивают. Когда пирог остынет, его сверху заливают желе и охлаждают до застывания.

№ 944. Пирог картофельный уральский. На лист или сковороду, смазанные маслом, кладут пласт теста, на него укладывают сырой картофель, нарезанный очень тонкими ломтиками, мелко изрубленный шпик, соль, перец, закрывают вторым слоем теста, края защипывают. После расстойки поверхность смазывают яйцом и выпекают пирог.

Для теста: мука 370, сахар 10, масло 25, яйца 1/2 шт., дрожжи 10, соль, вода 200. Для начинки: картофель 300, шпик 100.

№ 945. Пирог со свежими грибами. Грибы перебирают, промывают, ошпаривают кипятком, откидывают и мелко нарезают. На сковороде обжаривают мелко нарезанный лук с топленым маслом, кладут грибы и жарят их до тех пор, пока жидкость почти совсем испарится. После этого их смешивают с рассыпчатой рисовой кашей (рис припущенный), добавляют соль, перец, шинкованную зелень. С этим фаршем делают закрытый пирог, расстаивают его, смазывают маслом и выпекают.

Тесто дрожжевое около 600–700, грибы свежие 300, масло топленое 30, лук репчатый 50, рис 60 (200 г вареного).

Фарши для пирогов и пирожков готовят самые разные.

№ 946. Рыбник. Опарное дрожжевое тесто раскатывают пластом, на него кладут большой кусок рыбного филе или целую очищенную малокостистую рыбу (судака, треску, навагу и т. д.), посыпают солью, перцем, закрывают вторым куском теста, края теста соединяют, дают пирогу расстояться и выпекают.

Тесто дрожжевое 600, филе рыбное 600.

№ 947. Пирог с рыбой сибирский. Раскатывают дрожжевое опарное тесто, на него кладут слой тонко нарезанного сырого картофеля, крупные куски филе рыбы посыпают солью, перцем, сверху укладывают слой тонко нарезанного сырого лука, закрывают тестом, дают расстояться и выпекают.

Тесто 600, филе рыбы 500, лук 100, картофель 150.

Кроме обычных пирогов — круглых, трех-, четырехугольных; открытых, закрытых, полузакрытых; подовых и пряженых из дрожжевого или пресного теста, — в русской кухне бытовали также особые виды пирогов.

№ 948. Пирог пшенный. Варят пшенную кашу на молоке, протирают ее, кладут в посуду для замеса теста, добавляют дрожжи и оставляют в теплом месте для брожения. Когда опара поднимется, в нее добавляют соль, сахар, яйца, пшеничную муку, растительное масло, хорошо взбивают и ставят для вторичного брожения. Из этого теста делают пироги с любой начинкой.

Пшено 500, молоко 1,2 л, мука 200, яйца 6 шт., масло растительное 150, дрожжи 50.

№ 949. Курник (рис. 25**).** Из пресного сдобного теста раскатывают круглую лепешку диаметром примерно 25 см, толщиной 0,5 см. На нее кладут выпеченный блинчик, на него — слой начинки из риса, закрывают блинчиком, кладут начинку из курицы, снова блинчик, слой обжаренных грибов, блинчик и снова начинку из риса. Все начинки укладывают горкой так, чтобы на нижней лепешке остались свободными края шириной 1–1,5 см. Эти свободные края теста смазывают яйцом. Затем раскатывают вторую лепешку пресного теста диаметром 35–40 см, делают на ней 4–8 радиальных разрезов и ею покрывают горку из фаршей и блинчиков. Края верхней и нижней лепешек защипывают вокруг основания курника «елочкой». Защипывают и разрезы. Курник смазывают яйцом, накладывают на него украшения, делают несколько проколов и выпекают при 200–210 °С.

Для приготовления теста сливочное масло или маргарин разминают, вводят яйца, растертые с сахаром, сметану, молоко, соль, муку, смешанную с содой, и все быстро перемешивают.

Для приготовления первого фарша варят рассыпчатую рисовую кашу, добавляют рубленые яйца, зелень петрушки и перемешивают. Для приготовления второго фарша курицу варят, снимают мякоть, нарезают кусочками, заправляют белым соусом. Для приготовления третьего фарша свежие белые грибы или отварные сухие нарезают ломтиками, обжаривают и заправляют тем же соусом, что и курицу.

Кроме пресного сдобного, можно использовать пресное слоеное тесто.

№ 950. Пироги колобовые (слоеватые). Для этих пирогов готовили своеобразное примитивное слоеное тесто. Замешивали крутое тесто на горячей воде, охлаждали, добавляли желтки и раскатывали в пласт. На этот пласт клали кусочки сала, вдавливали их в тесто, пласт складывали и опять раскатывали, каждый раз втирая сало. Так делали 6—10 раз. Затем из этого теста формовали круглый пирог, фарш — мясной.

№ 951. Пирог блинчатый. В «Росписи царским кушаньям» и «Книги во весь год в стол ествы подавать» неоднократно упоминается пирог «с блинцы» или «с блины». Традиция готовить пирог с блинами, блинчиками сохранились вплоть до XX в. В народе такой пирог называли «попадьин». Название происходит, вероятно, от того, что священников обычно одаривали блинами, вареными яйцами, творогом. Вот из этих-то продуктов обычно и готовили пирог подовый или печеный на сковороде.

Для приготовления пирога выпекают блинчики большого размера, обкладывают ими дно и стенки сотейника, смазанного маслом и посыпанного сухарями. Блинчики укладывают обжаренной стороной внутрь, края блинчиков должны заходить один на другой и выступать за борта сотейника. Места соединения отдельных блинчиков смазывают яйцом, разведенным в молоке. На блинчики кладут слой мясного фарша, затем слой блинчиков, слой яичного фарша и т. д. Обычно делают 4–5 слоев. Верхний слой фарша закрывают блинчиками, смазывают их яйцом с молоком, заворачивают выступающие края блинчиков и запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока блинчики хорошо не зарумянятся.

№ 952. Кулебяки. Кулебяки отличаются от пирогов удлиненной формой и тем, что фарша в них значительно больше, чем теста. Готовят кулебяки из дрожжевого и слоеного теста. Для русской народной кухни более характерны кулебяки из дрожжевого теста. Чтобы при выпечке тесто не отсырело от сочной начинки, фарш заворачивают сначала в выпеченные блинчики, а затем уже покрывают раскатанным тестом.

Делают кулебяки с одним или несколькими фаршами. При этом каждый слой перекладывают блинчиками. Готовят сдобное опарное тесто, более крутое, чем для пирожков. Раскатывают его пластом толщиной около 1 см, шириной около 20 см и длиной 50–60 см (по размеру листа). На тесто укладывают слой блинчиков, на них слой фарша, затем слой блинчиков и т. д.

Края нижнего слоя блинчиков заворачивают, закрывая ими фарш. Поверхность кулебяк смазывают яйцом или меланжем,

украшают колосками из теста, оставляют для расстойки примерно на 0,5 часа, затем делают проколы для выхода пара при выпечке и выпекают при 230–250 °С.

При использовании нескольких видов фарша начинку укладывают клиньями (углами). Вот о такой «кулебяке на четыре угла» пишет Н. В. Гоголь в повести «Мертвые души»: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневую кашицу, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого».

Название «кулебяка» вызывает много споров. В.И. Даль считает, что оно происходит от древнерусского глагола «кулебячить» — валять, лепить.

Для теста: мука 375, сахар 17, масло 40, яйца 2,5 шт, дрожжи 15, соль 5.

Для блинчиков: мука 80, сахар 6, яйцо 1/2 шт, соль 2, молоко 200. Соотношение теста и фарша примерно 1:1.

Караваи мучные

Слово «каравай» (коровай) имело в русской поварне несколько значений.

Во-первых, это свадебный ритуальный хлеб. Существовал даже особый ритуал его приготовления — «караванный обряд». Во-вторых, караваи — это традиционные выпечные (запеченные) блюда из круп, прежде всего из пшена (см. «Пудинг крупяной». — *Авт.)*. В-третьих, это выпеченные или сваренные в формах на пару нежные изделия типа пудингов из рубленой рыбы (см. «Каравай тельной». — *Авт.),* птицы, творога. В-четвертых, это мучные изделия, выпеченные из жидкого дрожжевого теста в высокой форме («Испекли мы каравай / Вот такой вышины…»).

№ 953. Каравай битый. В посуду выпускают яйца, добавляют молоко или воду, растопленное коровье масло, все тщательно размешивают, всыпают столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, добавляют дрожжи, хорошо взбивают и ставят в теплое место. Когда тесто хорошо поднимется, его бьют мутовкой около 15 мин. Дают еще два раза подняться и каждый раз бьют 10–15 мин. Форму хорошо смазывают маслом, наливают на 3/4 высоты тестом и выпекают.

Яйца 10 шт., молоко или вода 200, масло коровье 150, мука — до нужной консистенции, дрожжи.

№ 954. Каравай битый с изюмом. Делают так же, как описано выше, но после первого подъема теста добавляют

перебранный и промытый изюм или коринку.

№ 955. Каравай яцкой. В. *Левшин* описывает его приготовление так: «Сделать опару, как для красных блинов, когда опара взойдет, подбить оную 12 яйцами, употребив 6 с белками и желтками, а от 6 одни белки, полфунтом масла коровьего, одной чайною чашкою муки пшеничной. Это сделать с вечера, ложась спать. Поутру подбить еще чайною чашку муки. Кастрюлю или форму вымазать маслом коровьим, выложить в нее тесто и дать стоять, а когда взойдет, поставить в печь. После выпрокинуть на блюдо. Опару же для блинов красных делать так: в теплом молоке или воде растворить дрожжи, всыпать муку, хорошо взбить и поставить в тепло для брожения».

Для опары: мука 500, молоко или вода 0,6 л, соль, сахар, дрожжи 15.

Для теста: масло 200, яйца 12 шт., мука 150.

№ 956. Каравай ставленный. Для этого каравая с вечера ставят опару. Когда опара подойдет, вводят в нее оставшиеся молоко и муку, соль, сахар, желтки яиц, масло. Все хорошо вымешивают и дают тесту подойти. В готовое тесто осторожно добавляют взбитые белки, перемешивая сверху вниз, через 15–20 мин разливают в формы, смазанные маслом, и выпекают.

Мука пшеничная 1200, молоко или вода 1,2 л, масло 100, яйца 6 шт, дрожжи 400, соль, сахар.

Фарши

№ 957. Фарш мясной. Мясо нарезают на куски по 30–50 г, обжаривают, добавляют столько воды или бульона, чтобы они только покрывали мясо, и тушат. Бульон сливают и готовят из него соус: муку смешивают с маслом, пассеруют, помешивая, до кремового цвета и разводят бульоном. Тушеное мясо промалывают, добавляют соус, мелко нарезанный лук, соль, перец, зелень и хорошо перемешивают.

Говядина, нежирная свинина 500, жир 50, лук 50, мука 5—10, перец, соль, зелень.

№ 958. Фарш мясной (второй способ). Сырое мясо промалывают, кладут на сковороду нетолстым слоем (3–4 см) и обжаривают с жиром, все время помешивая, чтобы не было комочков. Лук нарезают и жарят вместе с мясом или отдельно. Жареное мясо с луком еще раз промалывают или раздавливают вилкой образовавшиеся комочки. В мясной фарш можно добавлять рубленые, сваренные вкрутую яйца или припущенный рис.

№ 959. Фарш ливерный. Приготовленные сердце и легкое режут на куски и варят. Печень обжаривают, все промалывают, добавляют соль, перец, заправляют белым соусом, как фарш мясной.

Ливер 500 (печень, легкое, сердце), лук 50, соль, специи.

Ливерный фарш можно смешивать с рассыпчатой гречневой кашей.

№ 960. Фарш рыбный. Лук мелко рубят, слегка пассеруют с маслом, маргарином, добавляют филе рыбы без кожи и костей, нарезанное кусками, добавляют соль, перец, немного воды и припускают. Припущенную рыбу измельчают ножом. В рыбный фарш можно добавить припущенный рис, рубленые вареные яйца, зелень.

№ 961. Фарш рисовый. В рассыпчатую рисовую кашу добавляют вареные рубленые яйца, зелень.

№ 962. Фарш из творога. К творогу добавляют сырое яйцо, муку, масло, соль, сахар, можно добавить ванилин и все хорошо растирают.

Творог 500, масло 30, яйца 1–2 шт., сахар 75, соль, ванилин.

№ 963. Фарш капустный. Свежую капусту шинкуют, кладут в кастрюлю тонким слоем (3–4 см) и жарят с жиром в жарочном шкафу или на плите, все время помешивая. Капусту охлаждают, добавляют пассерованный лук, рубленые, сваренные вкрутую яйца, зелень.

№ 964. Фарш из зеленого лука. Зеленый лук зачищают, промывают, обсушивают, шинкуют, добавляют рубленые яйца, шинкованную зелень, масло или маргарин и перемешивают.

№ 965. Фарш из вязиги. Сушеную вязигу промывают, замачивают в холодной воде в течение суток, режут на куски и варят до полного размягчения в подсоленной воде. Готовую вязигу рубят, посыпают солью, перцем, смешивают с пассерованным луком и рубленой зеленью петрушки.

№ 966. Фарш рисовый с вязигой. Подготовленную рубленую вязигу смешивают с рассыпчатой рисовой кашей, добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки и рыбный бульон для сочности.

№ 967. Фарш из гороха. Горох моют, замачивают в холодной воде, варят до полного размягчения, протирают, добавляют соль, перец, мелкорубленый, обжаренный на растительном масле лук.

№ 968. Фарш из грибов. В пост готовили начинку из сушеных грибов. Их замачивают в течение 2–3 ч, варят в этой же воде до мягкости, мелко рубят, добавляют рубленый лук и обжаривают на растительном масле. Подготовленные грибы часто смешивают с отварным рисом.

№ 969. Фарш из черемухи. Сухую черемуху размалывают, замачивают горячей водой, дают постоять около 1 часа и перемешивают с сахаром и сырыми яйцами.

№ 970. Фарш из соленых огурцов. Плотные соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, кладут в кастрюлю, добавляют немного воды и припускают, закрыв крышкой. Затем огурцы откидывают на сито, соединяют их с рублеными вареными яйцами и поджаренным луком.

№ 971. Фарш из квашеной капусты. Квашеную капусту отжимают от рассола, рубят, кладут в посуду, добавляют жир, слегка обжаренный лук и тушат. В конце добавляют сахар.

№ 972. Фарш из моркови. Очищенную морковь мелко рубят, кладут в кастрюлю, добавляют масло, соль, сахар и тушат до готовности. В готовый фарш можно добавить рубленые яйца.

Таблица перевода массы в объем

Наименование продуктов	Стакан (250 см')	Столовая ложка	Чайная ложка	1 шт.
1	2	3	4	5
Мука, крупа, сахар, соль и другие сыпучие продукты, г				
Горох лущеный	230	25	10	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Крупа"Геркулес"	90	12	6	—
Крупа гречневая	215	25	7	—
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа ячневая	180	20	7	—
Мак	155	15	5	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Мука пшеничная	160	25	10	—
Пшено	220	25	8	—
Рис	230	25	9	—
Саго	180	25	7	—
Толокно	140	22	8	—
Фасоль	220	30	10	—
Чечевица	210	20	—	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Сахарный песок	200	30	12	—
Сахарная пудра	190	25	7	—
Какао	—	20	10	—
Перец черный горошком	—	—	5	—
Перец душистый горошком	—	—	5	—
Гвоздика молотая	—	—	3	—
Гвоздика немолотая	—	—	4	—
Горчица (порошок)	—	—	4	—
Соль	325	30	10	—
Молоко и молочные продукты, г				
Маргарин растопленный	—	14	—	—
Масло животное топленое	245	20	5	—
Масло растительное	230	20	—	—
Масло сливочное	210	40	15	—
Молоко сгущенное с сахаром	—	30	12	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко цельное	250	20	5	—

1	2	3	4	5
Сало топленое	—	12	—	—
Смалец нерастопленный	230	60	—	—
Смалец растопленный	200	40	—	—
Сметана	250	25	10	—
Овощи и другие продукты, г				
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Морковь средняя	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Петрушка	—	—	—	50
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Повидло	—	25	—	—
Желатин	—	15	5	—
Изюм	165	25	—	—
Черника сушеная	130	15	—	—
Уксус	250	15	5	—
Яйцо куриное среднее	—	—	—	55—65
Яйцо куриное среднее	—	—	—	50—55
Яйцо куриное мелкое	—	—	—	45—50
Яичный белок	—	—	—	30
Яичный желток	—	—	—	20

Примерное содержание пряностей в 1 г

Лавровый лист среднего размера — 7 шт.
Гвоздика — 12 шт.
Перец горький — 30 шт.
Перец душистый — 15 шт.

Перевод старинных русских мер в современные

Пуд = 40 фунтов = около 16,32 кг
Фунт = 1/40 пуда = 32 лота = 96 золотников = около 409 г
Лот = 3 золотника = около 12,8 г
Золотник = 1/96 фунта = около 4,266 г
Бочка = 40 ведер = около 492 л
Кадь = 73 пуда
Ведро = 1/40 бочки = 4 четверти = 12,3 л
Четверть = 1/4 ведра = 5 водочных или 4 винных бутылки = около 3,07 л.
Бутылка винная = 1/16 ведра = около 0,68 л

Бутылка водочная или пивная = 1/20 ведра = около 0, 615 л

Маленький словарь кулинарных терминов

Бланшировать — ошпаривать.

Брез — жир, снятый с бульона.

Брезировать — припускать с брезом, а затем обжаривать.

Волован — стаканчик из слоеного теста для подачи **в** нем закусок.

Колеровать — обжаривать до появления румяной корочки.

Крутой — обжаренный в масле ломтик хлеба.

Льезон — взбитые сырые яйца с солью, которые используют для закрепления панировки; желтки с молоком или сливками для заправки супов, белых соусов.

Панировать — обваливать в муке, сухарях или тертом белом хлебе.

Пассеровать — недолго нагревать продукты с жиром (морковь, лук, томаты, муку) или без жира (муку).

Пассеровка белая — мука, прогретая до светло-кремового цвета.

Пассеровка красная — мука, прогретая до темно-кремово-го цвета.

Припускать — варить в малом количестве жидкости (1/3 по высоте продукта) или в собственном соку при плотно закрытой крышке.

Тарталетка — корзиночка из пресного сдобного теста, выпеченная в духовом шкафу, или из жидкого теста, жаренная во фритюре, для подачи холодных закусок.

Тушить — обжаривать, а затем припускать с соусами или бульоном.

Филе — мякоть рыбы или белое мясо курицы, а также мясной полуфабрикат из вырезки.

Фритюр — жир, нагретый до 160–180 °С, для жарки продуктов, кулинарных изделий.

Шпиговать — вставлять в проколы куска мяса брусочки шпика или овощей.

Словарь забытых слов столового обихода

Бастра — вино красное и белое.

Башка — голова большой рыбы.

Берсень — крыжовник.

Блинцы — блины, смазанные творогом с яйцом или пшенной кашей с тыквой, уложенные слоями (5—10 блинов в стопке) в сковороде или глиняной плошке и запеченные в печи.

Бобки — изделия, нарезанные кусочками из жгута пресного (лапшевого) теста, сваренные в молоке.

Бобы турецкие — фасоль.

Борщевик — крупное многолетнее травянистое растение из семейства зонтичных с опушенными стеблями. В пищу употребляли молодые листья и побеги дикорастущего и огородного борщевика (сеяли вдоль тына). На зиму сушили, солили и заквашивали его листья. Использовали для приготовления щей, которые называли борщевыми. Позднее борщом стали называть блюда не только из борщевика, но и из свекольной ботвы и свеклы.

Братина — шаровидный сосуд с низким поддоном для напитков (меда, пива, и пр.) восточного происхождения. Распространился на Руси в домонгольскую эпоху. В XVI–XVII вв. бытовали медные, деревянные, золотые и серебряные братины разной емкости. Использовались на братских пирах (крестинах, поминках и др.) как круговая чаша. Из братин большой емкости напитки черпали ковшами, черпальцами.

Брашно — пища, еда.

Бухой — пышный белый хлеб, буханка.

Брынецъ — рис (от персид. «бириндж» или «бюрюндж»).

Вандыш или снеток — мелкая рыбка семейства корюшковых.

Векошник — от слова «веко» — лукошко, а также посудина, чашка, блюдо, поднос, лубяная коробка, в которой держали продукты. В «Домострое» употребляется как плетеное лукошко для ягод и мелкой рыбы и как посудина (чашка ухи). Векошник одновременно служил мерой объема и массы: около 2 фунтов (800 г) ягод, около фунта снетков (400 г).

Верченые (куры, зайцы, почки, языки и др.) — жаренные на вертеле.

Ветреные (мясо, рыба) — вяленые на воздухе.

Вешаные (грибы, мясо и др.) — сушеные.

Взвар — 1) соус, приправа с пряностями к мясным и рыбным блюдам; 2) напиток из плодов и ягод, сваренных на меду, пиве, квасе.

Гарнец — старинная мера объема, равная 3,28 л.

Гривенка — русская мера массы XII–XVII вв. Большая гривенка (гривна) равна двум малым, или фунту (409,51 г).

Гольцы — рыба семейства лососевых.

Горох битой — горох дробленый, лущеный.

Горох зобаной, или зобанец — горох необрушенный, варившийся в воде до тех пор, пока его оболочка не треснет или отделится в виде пузыря (зоба).

Горох колодкой — вареный протертый горох, подаваемый в холодном виде.

Горох циженый — вареный протертый горох, подаваемый в горячем виде.

Горох чадской — от слова «чадь» (люди), вареный горох «без особых затей».

Горох овечий — маш.

Горошница — лущеный горох, разваренный до пюреобразной массы.

Гречневеки — жареные изделия из вязкой гречневой каши.

Грибы — подосиновики, подберезовики, белые и другие грибы, имеющие «горбатую» шляпку.

Губы — грузди, сыроежки, рыжики, волнушки и др. В XVIII в. слово «губы» исчезло из литературного языка, но в Сибири, на Урале до сих пор ходят в лес «ломать губы» и варят из грибов «губницу».

Гужи — нарезанные полосками рубцы или кишки, сваренные с чесноком и пряностями или зельем.

Дробина — остатки дробленого солода после получения сусла.

Ельцы — 1) рыба семейства карповых массой до 200 г.; 2) фигурное печенье в виде рыбки (ельца), которое выпекалось обычно на масленой неделе.

Ендова (яндова) — сосуд для переноса и розлива пива, браги, вина и прочих напитков, известен со времен Древней Руси, имеет широкое горло, небольшой носик или рыльце. Изготавливались из металла или дерева, как столовая посуда небольшой емкости, как кухонная — емкостью от 1 до 6 ведер.

Жеребейки — тонкие полоски или ломтики продуктов.

Забел(к)а — заправка для супов и других жидких блюд, взваров (соусов) для придания им нужной консистенции и вкуса из сметаны, молока коровьего, макового или конопляного молочка (в пост); заправка из прогретой муки (подпалка,

подбивка) белая и красная.

Зайцы в сковородах (сковородные) — жаренные на сковородах.

Зайцы пазимые — родившиеся осенью, серые.

Зайцы ярые — родившиеся весной, белые.

Засыпка (заспа) — различные крупы, которые всыпали в жидкие блюда.

Зверина — мясо диких животных.

Зелье — всякие пряности.

Зобанец — густое блюдо из вареного гороха в оболочке, заправленное перцем и мелко нарубленным сырым луком.

Иготь — металлическая ступка.

Икряники — запеканка из икры.

Калья — жидкое блюдо с солеными огурцами или лимонами, огуречным рассолом. Готовили с кусочками паюсной икры, рыбой, курятиной. Прототип современных рассольников.

«Карасики» («караси») — пирожки из пресного теста трехугольной формы, напоминающие тушку карася, с различными начинками из говядины или баранины с луком, пшена сарацинского или простого и др. Пирожки жарили в маковом, конопляном или ореховом масле.

Кашки — полужидкие блюда из крупы с добавлением рыбы (сельдевая кашка, севрюжья кашка) или курятины, или грибов.

Квасник — сосуд для хранения и розлива кваса. Дисковидное тулово имеет сквозное отверстие, горловина расширяется кверху, образуя воронку.

Кичери — морковь.

Ковши — низенькие сосуды круглой или овальной формы со сферическим дном, с деревянной ручкой (палкой), иногда с загибом на конце. Изготавливались из дерева, глины, кости, серебра, позолоченного серебра, украшались резьбою, орнаментами, цветными эмалями, камнями.

Колачи (колачеи, калачи) — пшеничный хлеб в форме замка с дужкой. Слово образовано от древнеславянского «коло» — колесо. Калачом называли также всякий небольшой круглый хлеб.

Коливо — сладкая каша из целых зерен пшеницы, риса или перловой крупы со сладким медовым сиропом (сытью) и сушеными фруктами.

Колоб — круглый пирог из пресного теста с яйцами.

Корка с икрой — подача икры в корцах.

Корцы — разновидность ковшей с плоским дном.

Коровай (каравай, каравайцы) — 1) пышное выпечное изделие из жидкого (блинного) теста. Готовили с яйцами, грибами, битые (со взбитыми белками), яцкие (ацкие) — из

жидкого теста на гречневой муке, из рубленой рыбы (коровай тельной). Выпекали коровай в особых формах — коровайницах или на сковородах с высокими бортами; 2) ритуальный свадебный хлеб, богато украшенный; 3) целый круглый хлеб.

Корсок (икры) — кусок, пласт икры; корсячная (корсачная) икра — икра в кусках (паюсная).

Корчага — сосуд с узким горлом, напоминающий древнюю амфору.

Косяк — половина мясной туши (полукосяк — четвертина туши) или звенья рыб с хрящевым скелетом (рыба косячная), хранившиеся в соленом виде.

Котломы — лепешки из теста, прослоенного бараньим жиром, пряженые (жаренные в жире), заимствованы у тюркоязычных народов; бытуют до настоящего времени у узбеков, таджиков и других народов Средней Азии.

Ксени — икра главным образом частиковых рыб в оболочке (ястыке), а также печень осетровых пород рыб и блюда из них («ксени щучьи с шафраном» — икра вареная с шафраном, «ксени осетрие белые» — печень осетрины вареная с соком маковым или конопляным).

Крошево — кушанье из крошеных (накрошенных) припасов.

Кумган — металлический или керамический сосуд с дисковидным туловом и узким горлом, расширяющимся кверху в виде воронки, что позволяет процеживать в него жидкость. Использовался в странах Востока с глубокой древности. На Руси появился на рубеже XVI–XVII вв. Близок к русскому квасснику, но в отличие от него не имеет сквозного отверстия.

Кундюбки (кундупки, кундумы) — слово тюркского происхождения (гундюб — пшеница). Изделия из пресного пшеничного теста в виде ушек с начинкой из грибов или риса (пшена сарацинского) с грибами; жарили и подавали с крошевом из кислицы или щавеля (зеленые щи).

Курник — ритуальный свадебный пирог из пресного сдобного теста (в настоящее время готовится из слоеного теста) с начинкой из рубленого мяса курицы, баранины, вареных яиц. Пышно украшался сложными орнаментами из теста в виде листьев, цветов, человеческих фигурок.

Кушанья приказные — кушанья, приготовленные по особому приказу в отличие от обязательных, предусмотренных традицией.

Кушанья чиненые — кушанья, наполненные начинкой (чиненая репа, тыква, желудки и др.). В XIX в. появилось слово «фарш» — им стали называть мясную начинку. Это создало путаницу и нелепое словосочетание «кабачки, фаршированные

мясным фаршем» вместо «кабачки, чиненные мясом».

Леваши — фруктовая или ягодная пастила, высушенная на досках, смазанных медом или патокой. По мере высыхания слоя пюре на него наносился второй, третий и т. д. Высохшие слои сворачивали в трубы (трубицы).

Левашники — пирожки из пресного сдобного теста (в пост — на растительном масле) с начинкой из протертой фруктовой массы (для левашей) или варенья.

Листни (листень) — род сдобного (слоеного) хлебного изделия.

Лодога (лодуга) — рыба семейства сиговых, вылавливаемая в Ладоге.

Лодожина (лодужина) — мясо рыбы лодоги (лодуги).

Лопатка — приспособление для дозировки сыпучих продуктов (муки, крупы и др.). Одновременно служило мерой объема или массы. Лопата муки соответствовала 1,2 кг.

Лошьи (языки, губы) — говяжьи, соленые.

Луковники — пироги с луком.

Мазуни (мазюни) — сладкое блюдо из высушенной и размолотой редьки, уваренной с патокой или медом и пряностями до густой консистенции.

Мед, меды — основной сладкий продукт в питании восточных славян. Медами называли также напитки, приготовленные на основе меда. Готовили их сыченими, т. е. разведенными (рассытенными) водой, и хмельными. Крепость медов сладких — 4–5, а крепких — 8–9 объемного процента спирта. Меды готовили белые, красные, смородиновые, малиновые, можжевеловые, черемуховые, гвоздичные, боярские и др. Мед пресный — свежий незаквашенный.

Мерник — емкость для хранения различных продуктов (икры, соленой рыбы и др.), для дображивания пива. Служил мерой объема или массы. Емкость мерника была различной, но обычно в несколько пудов. Так, мерник семги соленой весил 41 пуд.

Минты (мни, мени) — налимы.

Минты кривые — ошибочное название, имеются в виде манты — изделия из пресного теста в виде полумесяца («кривые») или шарообразные.

Мисеное — подаваемое в мисах; чаще всего сладкое блюдо, хворост и другие виды печенья в меде или патоке.

Мушорма (мушерма) — сосуд с ручкой и носиком, близкий по форме к ендове.

Ночва — дощатое или долбленое деревянное корытце с тонкими стенками для просеивания муки, катания хлебов,

хранения выпечных изделий из теста.

Ня(а)тина — ботва овощей.

Огнево — блюдо из жирных кусочков рыбы (красноперок) вместе с плавниками.

Окорене (окоренъе) — голяшка, путовый сустав ног крупного рогатого скота.

Оладьи (олади, оладейки, аладьи) — название произошло от греческого «эладион», означающего «жаренный в масле». Посуда для жарки оладий в жире стала называться ладкой, а затем — латкой.

Оловянник (оловенник) — сосуд оловянный, ковш оловянный или металлический («оловянник медный») разной емкости (от четверти до целого ведра). «Оловянники-пузанчики» — оловянники малой емкости.

Орешки в соку — один из видов масленичного печенья в виде шариков (орешков), политых маковым соком или патокой.

Осердье — 1) часть потроха, состоящая из горла, легких и сердца; 2) блюдо из осердья, которое готовится из горла, сердца, начиненных рубленой говядиной с луком, солью и перцем. Осердье тушили вместе с кусками говядины.

Осетрина шехонская — выловленная в Шексне.

Осось — молочный поросенок.

Папоротки — кончики крыльев кур, цыплят по локтевой сустав.

Пареные овощи (репа, свекла, тыква и др.), рыба — продукты, доведенные до мягкости в печи в собственном соку или небольшом количестве жидкости (аналогично припусканию).

Патока — сладкий продукт, получаемый осахариванием крахмалосодержащих продуктов при помощи солода. Осахаривание широко использовалось на Руси для приготовления сладкого теста соложеного, кулаги. Белую патоку получали путем упаривания сладкого сусла при слабом нагреве, темную или красную — упариванием в обмазных котлах при более высокой температуре.

Пеклеваники (пеклеванный хлеб) — изделия из ржаной муки тонкого помола, просеянной через сито с мелкими ячейками.

Перевара сыченая — мед, патока или смесь, разбавленные (рассыченные) водой и переваренные с пряностями.

Перепеча — 1) сдобный кулич или каравай; 2) выпеченный из пресного сдобного теста постамент для подачи жареных лебедей; 3) мелкорубленая сырая печень, смешанная со взбитыми яйцами, молоком и мукой, налитая в кишки или сальник, уложенные в горшок (края сальника заворачивали и смазывали

яичным белком). Запекались в печи.

Пирожное — слово это прожило долгую жизнь и с годами меняло смысл. В основе его лежит «пирог» (пиршественное блюдо), от пирога произошло слово «пирожки», а затем и «пирожное». На Руси было и другое значение этого слова — любое сладкое блюдо.

Плеск — хвостовая часть рыб.

Подпала — пассерованная мука.

Полба — вид пшеницы с ломким колосом и пленчатым зерном, которое не вымолачивается из пленок при молотьбе, каши из полбы были низкого качества.

Полотки (полоть) — половинки мясных туш, крупных рыб, тушек кур, гусей, уток, засоленных или провяленных впрок («полтевое мясо», «полотковая рыба», «полотки кур» и т. д.).

Померанец — вечнозеленое дерево родом из Южной Азии, а также ароматный кисловато-горький плод его, похожий на апельсин.

Постольник — аналог современному слову «десерт», дословно — то, что ставят на стол после основных блюд.

Приспех — мучные изделия, подаваемые к столу.

Приспешник — человек, готовящий приспех, а также ученик повара.

Провесные (мясо, рыба) — вяленые.

Прут (белужий, осетровый) — сухая вязига в связках.

Прутовая рыба — солено-сушеная рыба, хранящаяся в связках — «прутах», в отличие от мелкой рыбы, хранившейся в кулях.

Пряглы — пышки пряженые, т. е. жаренные в жире.

Пряжить — жарить изделия в жире, теперь этот способ тепловой обработки называется «жарка во фритюре».

Пупки (пуп) — 1) рыбье брюшко (теша); 2) часть, вырезанная с брюха дикого зверя; 3) желудок у птицы.

Пшено сарацинское — рис.

Раки ко(а)шеновые — раки, выловленные при помощи плетеной корзины — «коши». В отличие от отборных так ловили мелких раков.

Репня — полужидкое блюдо пареной репы.

Росол (современное — рассол) — жидкая часть соленых и квашеных продуктов (слив, лимонов, свеклы, капусты, огурцов); употреблялся как приправа и напиток.

Росолник (росольник, росольница) — специальная посуда в виде чаши или вазы на ножке. В средние века служила для подачи на стол соленых огурцов, слив, лимонов, различных рассолов.

Росольное (росольнаго) — в памятниках XVI–XVII вв. так

назывался раздел блюд в меню, соответствующий современным закускам. В «Домострое» в этот раздел включены: рыба соленая, свежая варенная в рассоле, копченая, вяленая, пирожки — «карасики» с рыбой, пшеном и вязигой, грибы, раки и даже щи.

Сальник — гречневая каша с добавлением печенки, завернутая в перепонку (сальник, диафрагма) в форме голубцов и зажаренная в печени или запеченная в горшке, выложенном сальником.

Сандрик — в прямом смысле: архитектурное украшение над окном в виде кокошника. В «Домострое» — почечная часть баранины (седло), по форме напоминающая сандрик.

Сбой — ноги, головы, хвосты, уши, губы скота.

Скрания (скорыни) — щеки, височная часть головы осетра.

Смолочи — вымя говяжье у мелких убойных животных (зайцев, свиней и пр.) — сосковая часть брюшка; у крупных рыб — часть теши (пупок).

Сок (сочок) — молочко из мака, конопли, орехов, получаемое отжиманием толченных с водой продуктов. В пост заменяло коровье молоко.

Солонина — мясо говядины в соленом виде.

Сочевица — чечевица.

Сочиво — первоначально собирательное название всех бобовых, позднее — блюдо из пшеницы.

Сочни (соцни) — тонкие лепешки из пресного теста, которые перед выпечкой смазывали творогом с яйцом, жидкой кашей и др.

Ставец — полусферический сосуд для подачи щей, ушного и других блюд. Ставец изготавливали из глины, деревянным, металлическим с полусферической крышкой той же емкости, что и сам ставец. Поэтому в открытом виде он образует два равновеликих сосуда.

Сбитень — горячий напиток из разведенного меда и патоки (позднее — с сахаром). Сбитни были обычными и хмельными (с добавлением вина).

Сулой — отмытый из отрубей крахмалосодержащий отстой; до середины XIX в. использовался вместо крахмала.

Сущ, сушь, сущик — мелкая сушеная рыбка: снетки, ерши, окуньки.

Схаб — звено осетрины или белуги (кусок спинной части пласта).

Сыры кислые — творог; формовали в виде плоских круглых лепешек определенной массы.

Сыры губчатые — губчатыми в отличие от творожных называли сычужные сыры. Сыроварни для приготовления губчатых сыров появились в России в XVIII в. Судя по тексту

«Домостроя», очевидно, их готовили в поварнях уже в XVI в.

Тавранчук — рыбное жидкое блюдо (разновидность похлебки) с кусками рыбы осетровых пород (стерляди, осетрины, белуги). В тюркском языке существует «тагранчук» — похлебка из баранины, нарезанной кусками (глагол «тагран» означает разрезать). На Руси это блюдо переименовали в «таранчук» и из-за продолжительных постов стали готовить из рыбы.

Тапешки — ломтики калача, обжаренные в жире (пряженые), современные крутоны для подачи на них закусок.

Творила — круглые сосуды, в которых делали (творили) и формовали творог, пастилу и др.

Творог маковый — творог, полученный из заквашенного макового молока.

Толчаники (толченцы) — клецки из тельного.

Трубицы — высушенная тонкими пластами фруктовая или ягодная пастила или леваши, свернутые рулетом (трубкой).

Трубы белужьи — непластованная обезглавленная тушка рыбы без плеска — хвостовой части.

Ту(о)кмачи — разновидность лапши из пшеничной или гороховой муки. Блюдо заимствовано у тюркоязычных народов. Токмачи и сегодня широко используются в татарской кухне.

Убоина — мясо говядины.

Ухи — большая группа старинных русских супов, прототип современных бульонов. Ухи по жидкой основе делились на рыбные, куриные, раковые, звериные (из дичи). По температуре подачи различали горячие и холодные ухи.

Ухи пазимые — застывший концентрированный (очень крепкий) бульон, желе.

Ухи пластовые — уха, которую готовили с кусками (пластами) вяленой рыбы.

Ухи щипаные — уха из вяленой рыбы, которую щипали кусками.

Ушное — старинное русское полужидкое или жидкое блюдо из бараньей грудинки, нарубленной кусками, с луком, морковью, репой, приправленное подпалкою (поджаренной мукой).

Хлеб ситный — из муки, просеянной через сито.

Хлеб решетный — из муки, просеянной через решето.

Хлуп — копчик птицы.

Хохолки, хохоль, хохлики, хохолковые — народные названия мелкого ерша, обычно сушеного.

Хряпа — мелкорубленая квашеная серая капуста (верхние зеленые листья белокочанной капусты).

Часть (большая и малая) — мера веса или часть мясной туши.

Часть верченая — мясо, жаренное на вертеле.

Черевца— съедобные внутренности (потроха) птицы, зайцев, рыбы и др.

Чу(ю)мич, чу(ю)мичка — в **X–XII** вв. чум, черпало, почерпальник, уполовник — посуда для черпанья; глиняный, позднее металлический ковшик с сильно вытянутой ручкой. Использовался как мера объема (250 мл) или веса.

Шеврига — то же, что и севрюга.

Шестные (говядина, куры, рыба) — высушенные у русской печи.

Шишки — особый вид печенья, для которого на полоске теста делали надрезы с одной стороны, сворачивали ее трубкой так, чтобы надрезанные полоски образовали подобие веера снаружи изделия. Шишки пекли на масленой неделе. Таким же печеньем молодые одаривали гостей, приглашая их на свадьбу.

Шти кашновые — щи с крупой или щи, приготовленные в горшке (кашник — горшок для каши).

Шти кислые — разновидность кваса, который готовили из пшеничной и гречневой муки и пшеничного и ячменного солода путем брожения исходного сусла. Кислые щи отличались от обычного кваса более кислым вкусом и тем, что они были значительно сильнее газированы. Кислые щи использовались как напиток, для маринования мяса перед жаркой и для приготовления холодных супов.

Щука отворачиванная — щука, фаршированная целиком. Кожу снимали «чулком» — отворачивали.

Щука колодкой — обработанная тушка без хвоста и головы.

Юражка — сыворотка, полученная при приготовлении творога.

Юрмы — блюда, бытующие и ныне у многих тюркоязычных народов. Они представляют собой различные виды колбас с бараниной, салом и др.

Литература

Авдеева К. Ручная книга русской опытной хозяйки. 5-е изд. СПб.: изд. Свешникова, 1846.

Аделунг Фридрих. Критико-литературное обозрение путешественников по России до 1700 года и их сочинений. Ч. 1.М., 1864.

Акты исторические. СПб., 1841, 1887.

Бартенев С. П. Большой Кремлевский Дворец. М., 1911. *Бартенев С.* 77. Московский Кремль в старину и теперь. Ч. 1.М., 1912; 4.2. М., 1916.

Белов В. Лад: Очерки о народной эстетике. Д.: Лениздат, 1984.

Беляев Н. Т. О древних и нынешних русских мерах протяжения и веса // Сборник статей по археологии и византиноведению, издаваемый семинарием им. Н Кондакова. Прага, 1927.

Бунин Н. Статистическое описание Усманского уезда Тамбовской губернии // Журнал Министерства внутренних дел. 1836. XXII. № 11.

Воронин Н. Н. Пища и утварь // Культура Древней Руси. М. — Л, 1948–1951.

Географическо-статистический словарь Российской империи / Под ред. Я. *Семенова.* Т. 3. СПб., 1867.

Домострой по списку Императорского общества истории и древностей российских. М., 1882.

Домострой по Коншинскому списку и подобным / Подготовка текста. *Орлова.* М., 1906.

Домострой. М.: Советская Россия, 1990.

Дюбуа-Уварова М. А. Кухарка за повара. Полная поваренная книга русской и французской кухни, составленная по рецептам придворного повара Люсьена Понсэ. 3-е изд. СПб.: Тип. тов-ва «Грамотность», 1910.

Дюзинг А. Обозрение Рязанской губернии в гигиеническом отношении // Памятная книга Рязанской губернии на 1868 г. Рязань, 1868.

Житие Феодосия Печерского: Успенский сборник XII–XIII вв. / Под ред. С. *И. Коткова.* М., 1971.

Забелин И. Е. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. Ч. 1. М., 1884.

Забелин И. Е. История г. Москвы. Ч. 1. М., 1905.

Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Кн. 1. Государев двор, или дворец. М.: Книга, 1990.

Зеленко П. Поваренное искусство. СПб., 1902.

Иващенко Н. Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность // Живая старина. Отдел этнографии. СПб., 1898.

Ипатьевская летопись // Обозрение первых летописных сводов XIV–XVI вв. / Под ред. *А. А. Шахматова.* Ч. IV–V. М.—Л., 1938.

Исторические записки. Т. 17. 1945.

Катанаев Г. Е. Прииртышские казаки и киргизы Семипалатинского уезда в их домашней и хозяйственной обстановке. К вопросу о взаимодействии рас // Записки Западно-Сибирского отдела императорского Русского географического общества. 1893. XV. Вып. 2.

Кащеев А. К. Дикорастущие съедобные растения в нашем питании. М.: Пищевая промышленность, 1981.

Книга келарская (Кирилло-Белозерского монастыря) // Временник императорского Московского общества истории и древностей российских. Кн. 22. М., 1850.

Книги во весь год в стол ествы подавать: Дополнение к «Домострою» // Временник императорского Московского общества истории и древностей российских. Кн. 6. М., 1850.

Ковалев Н. И. Кухня народов России. М.: Экономика, 1998.

Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана., О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. СПб.: Фламинго, 1996.

Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана. О напитках нашего стола, их истории, названиях, пользе ими приносимой и способах их приготовления. СПб.: Фламинго, 1996.

Кормовая роспись послу Миколаю Воркачу с Сытного дворца // Памятники дипломатических сношений Древней Руси с державами иностранными. Т. 2. СПб., 1852.

Костомаров Н. И. Очерки домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях. СПб., 1860.

Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М.: ТЕРРА, Книжный клуб, 1999.

Левшин В. А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Т. 5. М., 1797.

Лучшие московские блины, или практические наставления, как печь блины и оладьи, состоящие из 24 правил. М.: Тип. А. Сейена, 1854.

Максимов С. В. Куль хлеба. Л.: Лениздат, 1987.

Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. 29-е изд. Петроград: Тип. 1-й Петроградской трудовой артели, 1917.

Монастырские столовые обиходники // Чтение в

императорском Обществе истории и древностей российских. Кн. 3.М., 1880.

Одинцов В. Иван-чай // Наука и жизнь. 1989. № 7.

Орлов Д. И. Село Бортсурманы: Материалы для истории и статистики Симбирской губернии. Т. III. Симбирск, 1866.

Петров Б. Д. Очерки истории питания в России // Вопросы питания. 1969. № 4, 5; 1970. № 4.

Писарев Н. Домашний быт русских патриархов. Казань, 1904.

Повести Древней Руси XI–XII вв. Л., 1983.

Повесть временных лет. М.—Л., 1950.

Гр. Потанин Н. Никольский уезд и его жители // Древняя и новая Россия: Сборник. 1876. Т. III. № 10.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М.: Пищевая промышленность, 1978.

Преображенский А. Волость Покровско-Сицкая Ярославской губернии Моложского уезда // Этнографический сборник. 1853. № 1.

Путешествие антиохского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидьяконом Павлом Алеппским. Вып. 1–5. М., 1896–1898.

Путинцев А. М. Пища и напитки в цуканском селе. Воронеж: Редакция изд. комитета НКЗ, 1927.

Пыляев М. И. Старое житье: Очерки и рассказы о бывших отшедшее время обрядов, обычаев и порядков в устройстве домашней и общественной жизни. СПб.: Изд-во Суворина, 1897.

Полное собрание русских летописей. Т. 1—31. М.—Д., 1841–1968.

Рабинович М. Г. Ответы на программу Русского географического общества как источник изучения этнографии города // Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии. Вып. I–IX. М., 1956–1982.

Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М.: Наука, 1988.

Раппорт П. А. Древнерусское жилище: Свод археологических источников. Е-I. Вып. 32, 1975.

Расходная книга патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 года по август 1699 года. / Под ред. *А. А. Титова.* СПб., 1880.

Ржига В. Ф. Очерки из истории быта домонгольской Руси. М., 1929.

Розыскные дела о Федоре Шакловитом и его сообщниках. Т. 1–4. СПб.: Изд-во Археологического комитета, 1884–1893.

Роспись царским кушаньям // Акты исторические. Т. II. СПб.,

1841.

Росписи кушанью боярина Бориса Ивановича Морозова // Временник императорского Московского общества истории и древностей российских. Кн. 6. М., 1850.

Роспись всяким вещам, деньгам и запасам, что осталось по смерти боярина Никиты Ивановича Романова и дачи по нем на помин души // Чтение Общества истории и древностей российских. 1887. Кн. 3. Отд. I.

Савельев М. В. Среднее дневное пищевое довольствие крестьянина в Землянском уезде Воронежской губернии // Вестник общественной гигиены, судебной и практической медицины. 1892. XV. Кн. 2.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. М., 1955, 1981–1983, 1994–1996.

Снегирев И. М. Русские простонародные праздники и суеверные обряды. Вып. 1–4. М., 1837–1839.

Солоухин В. Бедствие с голубями. М.: Советский писатель, 1984.

Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. СПб., 1903.

Столовая книга патриарха Филарета Никитича 1623 года. Вып. 2. СПб.: Тип. М. М. Стасюлевича, 1909.

Терещенко А. Быт русского народа. Ч. 1. СПб., 1848.

Третьяков П. П. Сельское хозяйство и промыслы // История культуры Древней Руси. Т. 1. М.—Д.: Изд-во АН СССР, 1948.

Федоров П. Ф. Соловки // Записки императорского Русского географического общества. 1889. XXI. Вып. 1.

Фролов Е. И. Квасовар. СПб., 1897.

Фабрициус М. П. Кремль в Москве: Очерки и картины прошлого и настоящего. М., 1883.

Чижикова Л. Н. Архитектурные украшения русского крестьянского жилища: Историко-этнографический атлас «Русский». М., 1967.

Чиновный список, составленный по указу 21 ноября 7180/1671 года, в Приказе Большого Дворца посольским столам и разным произведенным выдачам польским послам в 7176/1667 году, от приезда их до отпуска // Дополнения к Тому III дворцовых разрядов. СПб., 1854.

Шмелев И. Лето Господне. М., 1996.

Щукин Н. Быт крестьянина Восточной Сибири // Журнал Министерства внутренних дел. 1869. XXXIV. Отд. 3. № 2.

Эвенштейн З. М. Популярная диетология. М.: Экономика, 1990.

notes

Примечания

1

Продукты, приведенные в рецептурах, даны в граммах массой нетто, если не указано иное.